



Pfirmann



Kontakt

Wollmesheimer Hauptstraße 84
76829 Landau-Wollmesheim
Tel. 06341-32584
Fax: 06341-930066
www.weingut-pfirmann.de
info@weingut-pfirmann.de

Besuchszeiten

nur nach Vereinbarung

Inhaber

Jürgen Pfirmann

Betriebsleiter

Jürgen Pfirmann

Kellermeister

Jürgen Pfirmann

Rebfläche

15 Hektar

Produktion

80.000 Flaschen

Das Weingut Pfirmann wird heute in fünfter Generation von Jürgen Pfirmann geführt, der bereits seit seinem Abschluss zum Weinbautechniker 2001 für den Ausbau der Weine verantwortlich ist. Die Weinberge befinden sich in den Lagen Wollmesheimer Mütterle, Mörzheimer Pfaffenberg, Leinsweiler Sonnenberg und Ilbesheimer Kalmit. Wichtigste Rebsorten sind die weißen Burgundersorten, gefolgt von Riesling, Spätburgunder, Dornfelder, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Gelbem Muskateller, Silvaner, Merlot und Cabernet Sauvignon. Das Programm ist gegliedert in Gutsweine, Terroirweine, Erste Lage und Große Lage, seit dem Jahrgang 2018 gibt es darüber noch zwei „Reserve“-Weine vom Weißburgunder und Sauvignon Blanc.



Kollektion

In Jürgen Pfirmanns ungewöhnlich kleiner Auswahl aus nur acht Weinen sind vier starke Exemplare seiner Paraderebsorte, dem Weißburgunder: Der Kalmit ist kraftvoll und konzentriert, zeigt klare Aromen von Birne und Aprikose, dazu dezente florale Noten, besitzt am Gaumen sehr dezente Holzeinfluss, feine Zitrusnoten und guten Grip, ist animierend, leicht salzig und nachhaltig, der Am Zollstock ist im Bouquet zunächst leicht verhalten, besitzt am Gaumen ein lebendiges Säurespiel und animierende Zitrusnoten, ist elegant und harmonisch, Kalkmergel und Landschneckenkalk liegen auf einem Niveau, der Landschneckenkalk ist etwas offener im Bouquet mit Aromen von Birne und Zitrusfrüchten, ist präzise und harmonisch, besitzt Grip und gute Länge, der „Kalkmergel“ zeigt etwas florale Noten im leicht verhaltenen Bouquet, besitzt dann am Gaumen aber klare gelbe Frucht, Aprikose, Birne, Ananas, und ebenfalls gute Länge. Auch bei den Rieslingen bewerten wir die beiden Weine von den unterschiedlichen Kalkformationen gleich, der Landschneckenkalk besitzt viel klare Frucht, Aprikose, Orange, ein animierendes Säurespiel und leicht kalkigen Grip, der Kalkmergel ist noch etwas verschlossener, besitzt ebenfalls guten Grip, Frische und dezente Frucht. Der Chardonnay zeigt deutliche Röstnoten und Kokos, besitzt Schmelz und Frische und der Spätburgunder duftet intensiv nach roten Johannisbeeren, besitzt noch leicht jugendliche Tannine und etwas kräutrige Würze. —



Weinbewertung

- 87** 2021 Riesling trocken „Kalkmergel“ | 12,5%/9,50€
- 87** 2021 Riesling trocken „Landschneckenkalk“ | 12,5%/9,50€
- 87** 2021 Weißer Burgunder trocken „Kalkmergel“ | 13%/9,50€
- 87** 2021 Weißer Burgunder trocken „Landschneckenkalk“ | 13%/9,50€
- 87** 2021 Chardonnay trocken Am Zollstock | 13%/12,50€
- 88** 2021 Weißer Burgunder trocken Am Zollstock | 13%/12,50€
- 89** 2021 Weißer Burgunder trocken Ilbesheimer Kalmit | 13,5%/18,-€
- 86** 2020 Spätburgunder trocken „Kalkmergel“ | 13,5%/10,50€

