



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 Sachen Weißburgunder ist Jürgen Pfirmann immer eine sichere Bank und auch im Jahrgang 2020 finden wir seine Weißburgunder in der jeweiligen Kategorie immer einen Tick spannender als die ebenfalls sehr guten Rieslinge. Alle Weißburgunder sind von kalkig-kreidiger Würze geprägt, sind kraftvoll, aber immer harmonisch: Der „Réserve“ zeigt sehr feine Röstnoten, besitzt Schmelz, eine frische Säure, ist sehr nachhaltig und braucht noch etwas Zeit, der Kalmit ist jetzt schon präsent, zeigt dezentes Holz, Birne und Zitrusnoten im komplexen Bouquet, besitzt eine animierende Säure und viel Grip, der Zollstock besitzt von allen Weißburgundern die deutlichste Frucht mit Noten von gelbem Apfel, Birne und Ananas, der „Kalkmergel“ ist ebenfalls fruchtbetont und leicht floral, der „Landschneckenkalk“ besitzt etwas mehr Grip. Der Kalmit-Riesling zeigt dezentes Holz, gelbe Frucht und kreidig-mineralische Noten, besitzt Grip und Druck, ist elegant und nachhaltig, der Sonnenberg-Riesling zeigt etwas mehr Frucht, ist ebenfalls elegant und leicht salzig, der Chardonnay zeigt Röstnoten, etwas Kokos und Zitruswürze, besitzt eine frische Säure. —



Weinbewertung

- 85** 2020 Sauvignon Blanc trocken | 13%/8,50€
- 86** 2020 Riesling trocken „Kalkmergel“ | 12,5%/8,90€
- 87** 2020 Riesling trocken „Landschneckenkalk“ | 12,5%/8,90€
- 87** 2020 Weißer Burgunder trocken „Kalkmergel“ | 13,5%/8,90€
- 87** 2020 Weißer Burgunder trocken „Landschneckenkalk“ | 13,5%/8,90€
- 87** 2020 Chardonnay trocken Am Zollstock | 13%/12,-€
- 88** 2020 Weißer Burgunder trocken Am Zollstock | 13,5%/12,-€
- 89** 2020 Weißer Burgunder trocken Ilbesheimer Kalmit | 13,5%/18,-€
- 87+** 2020 Riesling trocken Sonnenberg | 13%/12,-€
- 88** 2020 Riesling trocken Ilbesheimer Kalmit | 13%/18,-€
- 90** 2020 Weißer Burgunder trocken „Réserve“ | 13,5%/25,-€
- 85** 2019 Spätburgunder trocken „Kalkmergel“ | 13,5%/9,90€

