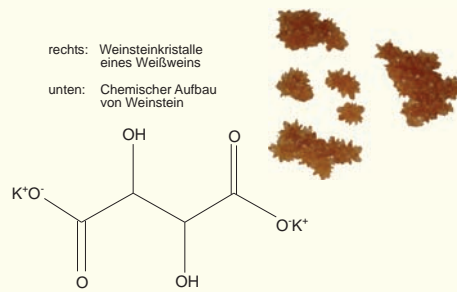


Weinstein - was ist das eigentlich?

Haben Sie sich diese Frage auch schon oft gestellt? Hier die Erklärung:

Je reifer die Trauben sind, desto größer ist der Anteil an Weinsäure. Und je länger sie am Rebstock reifen, desto länger haben die Trauben auch Zeit, aus dem Boden viele Mineralien aufzunehmen. Treffen diese Mineralien und Weinsäure aufeinander, so kann sich nach und nach Weinstein bilden. Diese Kristalle lösen sich nicht im Wein, sondern sie fallen aus - an der Flaschenwand, am Boden, am Korken oder bereits im Fass. Die farblosen Kristalle sind ein Zeichen dafür, dass der Reifeprozess abgeschlossen ist und die Harmonisierung der Fass- beziehungsweise Flaschenreife ihr Optimum erreicht hat. Der Ausscheidungsprozess bedeutet also eine natürliche Qualitätsverbesserung. Nur Weine, die neben vollreifer Güte einmal viel Säureanteil enthielten, können diese Kristalle bilden. Weinstein hat somit keinen negativen Einfluss auf die Qualität eines Weines.

Aber es gibt trotzdem einen interessanten Zusammenhang: Eine langsame Gärung bei geringen Temperaturen schon die Duft- und Aromastoffe im Wein.



Je langsamer und länger die Gärung, desto weniger Weinstein bildet sich im Fass - und umso häufiger später in der Flasche. Also kann Weinstein in der Flasche außer der guten Qualität des Weines auch ein Zeichen für die

gute Arbeit des Winzers sein. Eine besondere Form ist der ganz feine Weinstein, der sich bei Erschütterung aufwirbelt. Er kann aber auch in Form von kleinen Kristallen, Stäben und Blättern ausfallen. Weinstein hat den Vorzug im Vergleich zum Depot bei Rotwein (in dem das Salz der Weinsäure auch enthalten sein kann), dass er relativ leicht sauber vom Wein getrennt werden kann. Er ist geschmacklich völlig neutral und gesundheitlich völlig unbedenklich; es handelt sich um keinen Wein-Fehler. Auf Grund der modernen Filter- und Stabilisierungsmethoden im gefüllten Wein kommt Weinstein heute kaum noch vor.

Sollten Sie dennoch bei der ein oder anderen Sorte aus unserem Hause Weinstein finden, so zeugt das lediglich von unserem Bestreben, Ihnen nicht nur hochwertigen, sondern gleichermaßen natürlich gereiften Wein anzubieten.

back to the roots II

Seit dem Frühjahr 2006 sind wir neuer Besitzer eines sehr alten Weinbergs. Alte Reben sind heute eine Seltenheit, denn oft wird die vor zig Jahren gepflanzte Rebsorte vom Kunden nicht mehr gewollt. Die Reben müssen dann zwangsläufig anderen Trendsorten weichen. In den sechziger und siebziger Jahren wurden im nördlichen Teil der Pfalz viele Portugieser Reben



Bild von 75 Jahre alten Portugieser Reben in der Lage Bissersheimer Heide

der Nachfrage nach weißen Bukettsorten wie Huxelrebe, Morio-Muskat und Scheurebe regelrecht geopfert. Umso mehr erfüllt es uns mit Stolz, einen der alten Portugieser Wingerte zu besitzen. Er überlebte den Geschmacks-umschwung der Kunden von Rot- auf Weißwein.

Die im Jahre 1931 von Heinrich Wageck, dem Bruder unseres Betriebsgründers Wilhelm Wageck, angelegten Reben wurden trotz der Reblausplage nicht veredelt, sondern wurzelecht gepflanzt. Auch dies dürfte eine Seltenheit in Pfälzer Weinbergen sein.

Jetzt denken die meisten, die Pfalz sei ein reines Weißweinland und rote Sorten gehören doch eher in südlichere Länder. Mit diesen alten



Alter Ankerstein mit dem Pflanzjahr und den Initialen von Heinrich Wageck

Reben erbringen wir den Beweis, dass auch schon unsere Vorfahren gemerkt haben, wie optimal die Bedingungen in Bissersheim und Großkarlbach für den Anbau roter Sorten sind. Einen Portugieser*** wird es voraussichtlich erst in zwei Jahren geben, doch schon jetzt zeigen wir Ihnen mit dem nächsten Jahrgang der 3 Sterne (***) Rotweine, dem 2004er, wie wohl sich Cabernet & Co. in der nördlichen Pfalz fühlen.

Grosse Weine in grossen Flaschen

Magnumflaschen werden immer etwas Besonderes sein, nicht nur ihres Inhalts wegen. Nein, auch optisch sind diese riesigen Weinflaschen ein wahrer Augenschmaus. Öffnet man sie etwa auf einem Fest, stehen die Gäste gleich in Scharen um einen herum. Aber Angst, zu kurz zu kommen, muß bei diesen Pracht-exemplaren niemand haben.

Seit dem Jahrgang 2001 füllen auch wir einen Teil unserer besten Weine in große Flaschen. Der Vorteil einer solchen Flasche, ist der im Verhältnis zum Inhalt geringere Sauerstoffaustausch. Eine Großflasche bewirkt somit ein langsames Reifen des Weines. Besonders

hochwertige Rotweine sollen somit noch lagerfähiger werden. Präsentiert sich eine kleine Flasche schon auf dem genüsslichen Höhepunkt, so kann der gleiche Wein in einer größeren Flasche noch Jahre vor sich haben.

Auch von den 2004er *** Rotweinen werden wir wieder einen kleinen Teil in Magnum- und Doppelmagnumflaschen füllen. Die Mengen sind begrenzt. Reservieren Sie sich schon jetzt Ihre Flaschen.

Sie haben die Auswahl zwischen den Weinen Merlot***, Cabernet Sauvignon***, Spätburgunder R und Cuvée W.



Mitglied im
PFÄLZER BARRIQUE-FORUM



Text: Claudia Müller
Layout & Fotos: Thomas Pfaffmann
vino DAS MAGAZIN 1/06

Adresse:
Weingut Wageck Pfaffmann
Luitpoldstr. 1 67281 Bissersheim
Tel.: 06359 / 2216 Fax.: 06359 / 86668



vino
DAS MAGAZIN

back to the rootsdenn Tradition verpflichtet.

Wir waren ebenso bestürzt wie alle, für die Tradition und Stil kein Fremdwort sind: Die EU-Kommission strich Ende Dezember einen Absatz ihrer Weinverordnung, der die Nutzung von Eichenchips innerhalb Europas bisher weitgehend einschränkte. Das neue Weinhandelsabkommen gestattet den USA zudem, ihre „synthetisch“ hergestellten Weine ohne separate Kennzeichnung in Deutschland zu vertreiben. Leider erhält Wein noch nicht den gleichen Schutz wie Bier, für das es ein Reinheitsgebot gibt.

Unser Wein ist ein Naturprodukt, dem die Umwelt seine besondere Geschmacksnote verleiht – aus dem Zusammenspiel von Nährstoffen, Wasser sowie der Sonne, deren Strahlen die Trauben zur Reife bringen. Unser Ziel ist es nicht, im Labor mit chemischen Tricks stets den gleichen Geschmack zu erzeugen. Wir lieben es, mit unseren Kunden zusammen über die Güte des Jahrgangs zu fachsimpeln. So war es und so wird es auch bleiben.

Rote Sorten, deren Anteil in unserem Weingut ebenso groß ist wie der der weißen Sorten, gehören traditionell zu unserer Auswahl an hervorragenden Weinen. Bereits von Wilhelm Wageck – dem Großvater bzw. Urgroßvater der jetzigen Winzer und Gründer des Weinguts – ist bekannt, dass er schon damals vor 70 Jahren einen sehr guten Portugieser Rotwein machte. Gunter Pfaffmann, jetziger Seniorchef, meint, dass unser Weingut dies der Toplage „Goldberg“ zu verdanken hat, in der die Trauben reichlich Sonne tanken können. So haben wir Wilhelm und seiner Frau Luise zu Ehren unsere besten Rotweine - Cuvée W und Cuvée L – mit den Anfangsbuchstaben ihres Vornamens versehen. Im vorletzten Jahr haben wir größere Investitionen in unserem Weinkeller nicht

geschaut. Neben den neuen Edelstahltanks haben wir aber auch Holzfässer unterschiedlicher Größe angeschafft. Im neu erbauten Barriquekeller reifen nun unsere Drei-Sterne (***)-Rotweine. Durch die Fässer können die Weine „atmen“ und erhalten somit die optimalen Bedingungen zur Reife und Abrundung der Tannine.



Der besondere Nebeneffekt beim Ausbau in Barriques, sind die durch die Toastung hervorgerufenen rauchigen Noten und das feine Vanillearoma. Wenn man als Winzer ein Gespür für den Ausbau in kleinen Eichenfässern entwickelt, können die zusätzlich gewonnenen Aromen gepaart mit der Frucht des Weines das Geschmackserlebnis noch bereichern.

Unser Bemühen um ständig bessere Weine zeigt sich auch in der Mitgliedschaft im Pfälzer Barrique-Forum. Hier diskutieren wir mit anderen Winzern und suchen gemeinsam nach Möglichkeiten unsere Weine zu verbessern. Daher besitzen unsere Drei-Sterne (***)-Rotweine, die durch die Lagerung im Eichenfass zu einem reinen Geschmackserlebnis werden, eine ganz besondere Klasse.

Aus unserer langen Erfahrung mit unseren

Reben wissen wir, dass ein Wein umso besser wird, je perfekter die Bedingungen für die Pflanzen sind. Ein geringer Anschnitt, eine ausreichende Versorgung der Böden mit Kompost und die optimale Bodenpflege zur richtigen Zeit sind einige wichtige Eckpfeiler für die Erzeugung großer Weine. Ein weiteres sind ausgesuchte Weinberge. Wir ernten die Trauben für unsere Drei-Sterne (***)-Linie auf sehr kalkhaltigen Böden mit südlich geneigter Lage – Burgweg, Orlenberg und der bereits erwähnte Goldberg sind hierfür bestens geeignet.

Natürlich reicht dies nicht aus um Drei-Sterne (***)-Weine zu kreieren, denn eine aufwändige Laubarbeit, Ertragsreduktion und selektive Lese sind ebenso selbstverständlich wie die anschließende, schonende Verarbeitung der gesunden, reifen Trauben. Die Vinifikation eines Drei-Sterne (***)-Weines dauert länger als üblich. Erst ab April / Mai im Jahr nach der Ernte werden die weißen Drei-Sterne (***)-Weine gefüllt; die Roten benötigen gar 18 Monate von der Ernte bis zur Flaschenfüllung. Etwa die gleiche Zeit sollte man den Gewächsen gönnen, bevor man sie erstmals öffnet und genießt.

Rote Trauben anzubauen ist bei uns Tradition und kein kurzfristiger Trend, dem sich einige unserer Kollegen in den letzten Jahren gebeugt haben. Der Erfolg unserer Rotweine, bei nationalen sowie internationalen Verkostungen, gibt uns Recht und spornt uns an. Wir halten weiterhin an unserer Philosophie fest, naturbelassene und traditionell hergestellte Weine zu erzeugen, die Ihnen trotz oder gerade wegen ihres Charakters, ihrer Ecken und Kanten in der Jugend gefallen. Denn:

Das Leben ist zu kurz, um schlechten Wein zu trinken! Johann Wolfgang von Goethe, 1749-1832

Weinkerwe 2006



Freuen sich auf eine schöne Weinkerwe: Bissersheimer Kerweborsch und die Weingräfin des Leiningerlandes 05/06 **Marie I.**

Wir laden Sie herzlich zur Bissersheimer Weinkerwe ein. Feiern Sie mit uns vom

11. - 14. August 2006

und genießen Sie unsere Weine zu Pfälzischen Spezialitäten aus eigener Küche.

Freitags Kerweöffnung durch die Weingräfin **Karin I.** Abends **Live-Musik** mit der **Seán Treacy Band**

Das 1. Gebot der Band: Nimm dir gute Songs und mache sie, wenn möglich noch besser als das Original, oder ein bisschen anders. Rockiger, witziger und auch sentimentaler wenn es sein muß. Eine Mischung aus Lebensfreude, Lust und Leichtigkeit.

Samstags ab 13 Uhr Weinbergsrundfahrten & geführte Weingutsbesichtigungen

Abends **Live-Musik** mit der **"Grupo Manitan"**

Lateinamerikanische Musik der 30er, 40er & 50er. Eine Mischung aus Lebensfreude, Lust und Leichtigkeit.

Sonntags ab 11 Uhr Frischschoppen
ab 13 Uhr Weinbergsrundfahrten & geführte Weingutsbesichtigungen

Montags großes Brillant-Feuerwerk mit anschließender Kerwebeerdigung

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Ihre Familie Pfaffmann

Kerwe - Gutschein für zwei Gläser Sekt

Gegen Vorlage dieses Kerwe-Gutscheins erhalten Sie am Sektstand 2 Gläser Sekt.

Dieser Gutschein ist nur an der Bissersheimer Weinkerwe vom 11. - 14. August 2006 gültig.

GAULT MILLAU



Im bekanntesten deutschen Weinführer hätten wir beinahe die zweite Traube ergattert. Dennoch waren die Verkoster sehr angetan von unseren Weinen: ...gekonnte Arbeit mit charaktervollen Rieslingen. Gute Spätburgunder und ein erstaunlicher Dornfelder zeigen, dass man reifes Lesegut erzeugen und damit umgehen kann.

Mit 88/100 Punkten ist unser Dornfelder *** der beste Dornfelder Deutschlands im Gault Millau 2006.

Ein Winzer erfüllt sich einen Traum



Schon als kleiner Junge lernte Gunter Pfaffmann mit Pferden umzugehen. Als Dreijähriger saß er zum ersten Mal "hoch zu Ross" und sah die Welt von so weit oben mit anderen Augen. Dieses Erlebnis hinterließ Spuren und somit wurden Pferde zu seiner Leidenschaft. Seine ganze Freizeit opferte er diesen Tieren. Als es die Zeit noch zuließ, nahm er mit seiner Alice, einer Stute, sogar erfolgreich an großen Reitturnieren teil. Doch nach dem Weinbaustudium waren diese "Eskapaden" nicht mehr drin, denn die Arbeiten im Betrieb hatten Priorität.



Einige Jahre später, als die Söhne Gerald und Frank, ins richtige Alter kamen, erinnerte er sich wieder an seine Jugend, beschloss sich die Zeit zu nehmen und seinen Kindern das Reiten beizubringen. Die Pferde Prinzess, Giro und Bella raubten ihm von nun an die wenige Freizeit die er als Winzer hatte, doch der Umgang mit den Tieren gab ihm gleichzeitig viel zurück.

Der Traum von einem Gespann begann mit einer alten, restaurierungsbedürftigen VIKTORIA-Kutsche aus dem Jahre 1923, die sich noch im Familienbesitz befand. Gunter Pfaffmann fühlte sich in seine Kindheit zurückversetzt, als er noch an der Seite seines Großvaters saß und schon ab und zu die Zügel in die Hand nehmen durfte.

Was für ein gutes Gefühl war das damals! So brachte der Winzer auch die Zeit und Energie auf, die Kutsche wieder in ein Schmuckstück zu verwandeln.

Nach abgeschlossenen Restaurierungsarbeiten im Jahr 2001 konnte die Kutsche, erstmals in neuem Glanz, ihren Dienst antreten. Seit dieser Zeit wurde jedes Jahr an der Bissersheimer Weinkerwe die aktuelle Weingräfin des Leiningerlandes durch den Ort chauffiert, an mehreren Weinfestumzügen mitgefahren und an sonnenreichen Feiertagen die Familie durch die Weinberge kutschiert. Als Giro in diesem Frühjahr im Alter von 27 Jahren verstarb, war das Gespann nicht mehr komplett und Gunter Pfaffmann dachte schon an den Verkauf seiner Kutsche. Doch durch Zufall wurden ihm die Schimmel Carlo und Rocky ans Herz gelegt: Sein Traum von einem Schimmelgespann ging in Erfüllung!

Auch für das Fotoshooting des "Vino-Magazins" nahm sich Gunter Pfaffmann mit seinen Rössern Zeit. Früh morgens schon, an einem Sonntag, ging er in den Stall um seine zwei neuen Pferde zu waschen und zu striegeln - fast schon eine heilige Handlung, die sich über mehrere Stunden hinziehen kann und die Gunter Pfaffmann trotz aller Arbeit gerne zelebriert.

Sauvignon Blanc☆☆

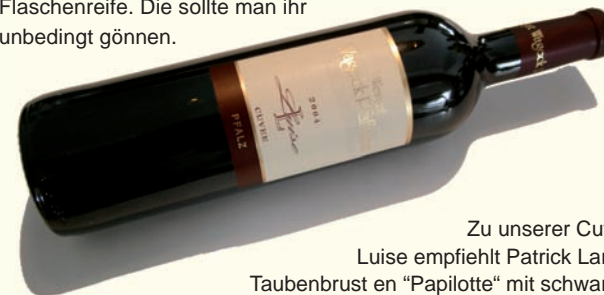
Sauvignon blanc hat sein Ursprungsland Frankreich schon längst verlassen und ist in nahezu allen Weinanbauregionen der Welt zu finden. Auch in Deutschland hat diese Rebe nun Fuß gefaßt. Viele werden es nicht glauben, aber diese Sorte findet bei uns optimale Bedingungen vor. Denn für eine langsame Reifeperiode und der damit verbundenen Aromenentwicklung benötigt sie ein kühleres Klima. Der 4. Jahrgang unseres Sauvignon blanc bescherte uns einen sehr facettenreichen Typ. Sein Geschmack zeigt eine ganze Aromenpalette auf: Ob Stachelbeer, Mineralien, Passionsfrucht oder Anklänge von tropischen Früchten wie Ananas. Der 2005er wird auch Sie begeistern.



Die Empfehlung von Patrick Larue zu unserem Sauvignon blanc: St. Peter Fischilet auf Butter Pfifferlingen und junge Erbsenschoten mit junger Lauch - Zwiebelsauce.

Cuvee Luise

Unsere Cuvée Luise des Jahrgangs 2004 ist ein Vorgeschmack auf das, was Sie von den 3 Sterne Weinen erwarten dürfen. Aus Merlot, Cabernet Sauvignon, Spätburgunder und Frühburgunder wurde ein komplexer Wein, der erst am Anfang seiner Entwicklung steht. Größtenteils im kleinen Eichenfaß vinifiziert, zeigt er schon jetzt die Frucht des Frühburgunders, die kräftigen Tannine des Cabernet Sauvignon, das fleischige des Merlot und die Eleganz des Spätburgunders. Eine Cuvée wie man sie sich nicht besser vorstellen kann, außer nach ein paar Jahren Flaschenreife. Die sollte man ihr unbedingt gönnen.



Zu unserer Cuvée Luise empfiehlt Patrick Larue: Taubenbrust en "Papilotte" mit schwarzer Pfeffer Weinbrand-Sauce und grünen Spargeln.

Unsere Restaurant-Empfehlung

Restaurant Am Bienenbrunnen

Wenn man die Eingangstür des Restaurants öffnet, betritt man eine andere Welt und kann es kaum glauben. In diesem kleinen Restaurant im Herzen Sausenheims herrscht eine besondere Wohlfühlatmosphäre. Das Restaurant "Am Bienenbrunnen" der Familie Larue ist aber vor allem wegen der vorzüglichen Küche immer wieder eine Empfehlung wert.

Denn französische Kochkunst kombiniert der Wahl-Pfälzer, dessen charmanter französischer Akzent unüberhörbar ist, mit regionalen Einflüssen; schließlich lebt der aus Orléans an der Loire stammende Larue schon seit rund zwei Jahrzehnten in Deutschland.

Das Restaurant bietet Platz für 35 bis 40 Personen, davon ca. 25 im Gewölbe und etwa 15 im Wintergarten. Es ist ideal für kleine Feiern und Festlichkeiten. Ab 25 Personen steht Ihnen das Restaurant ganz zur Verfügung. (Ab 12 Personen ist es empfehlenswert ein Menü für Ihre Gäste auszusuchen.)

Patrick Larue bietet außer den Speisen auf der Karte zudem 3 Menüs zwischen 30,00 € und 46,00 € an, die je nach Saison alle 4 bis 6 Wochen wechseln.

Auf Ihren Besuch freuen sich Familie Larue und Team



Öffnungszeiten:
Di-Sa ab 18:00 Uhr
So 11:30-14:00 Uhr
und ab 18:00 Uhr
Montag Ruhetag
Tel.: 06359 / 81 09 25
Hintergasse 2
67269 Sausenheim
www.bienenbrunnen.de

Weisser Burgunder☆☆☆

In ganz besonders guten Weinjahren bieten wir außer einem Weissen Burgunder 2 Stern auch einen mit 3 Sternen an. Hierfür werden die besten Trauben aus einem alten Weinberg im Großkarlbacher Burgweg von Hand gelesen und so behutsam wie möglich gepresst. Sowohl der Most als auch der anschließende Wein werden nach strengen 3 Sterne Kriterien ausgebaut. Dabei erfährt der Wein bis zur Füllung keinerlei Pumpen und auch keine Filtration. Wir geben dem Wein einfach nur die Zeit die er benötigt und überlassen alles andere der Natur. Probieren Sie selbst den 2005er.



Patrick Larue vom Restaurant "Am Bienenbrunnen" empfiehlt zu unserem Weißburgunder: Brochette von Gambas und Jacobs Muscheln mit Spaghetti - Rucculasalat in weißer Balsamico Marinade.