

# Pflüger Michelsberg Riesling Alte Reben

<b>Alkuperä:</b>	Saksa, Pfalz, Grosse Lage, luomu- ja biodynaaminen viini
<b>Rypälelajike:</b>	Riesling 100 %
<b>Suljentatyyppi:</b>	Kierrekorkki
<b>Kypsytytys:</b>	Terästankkikypsytetty
<b>Jäännössokeri // hapot:</b>	3,9 g / l // 8,0 g / l

Pfalzin Bad Dürkheimissa sijaitseva Weingut Pfüger on luomuviljelyn edelläkävijöitä Pfalzissa ja koko Saksassa. Tilalla on taustaa viininviljelyssä jo yli 200 vuoden ajalta, mutta mielenkiintoinen aika Weingut Pfügerin historiassa alkoi, kun nykyisen vetäjän, Alexanderin, isä Bernd Pfüger päätti aloittaa luomuviljelyn. Hän oli ensimmäisten luomuviljelijöiden joukossa koko Saksassa ja yksi Ecovin -yhdistyksen perustajista. Vuosi oli 1985. Alexanderin ottaessa vastuun vuonna 2010 tila siirtyi luonnollisena jatkeena biodynaamiseen viininviljelyyn. Biodynaamisen viljelyn filosofiana on, että viininviljelijä toimii eräänlaisena katalysaattorina, mutta antaa luonnon tehdä työnsä. Biodiversiteetti eli luonnon monimuotoisuus on avainsana.

Pfüger on yksi noin 30 saksalaisesta biodynaamisesta tilasta ja sen viinejä myydään laajalti Saksassa sekä ulkomailla. Tila viljelee tällä hetkellä viiniköynnöksiä noin 28 hehtaarin alueella ja sen vuotuinen tuotanto on noin 300 000 pulloa.

Kylpyläkaupunkina tunnettu Dürkheim sai vuonna 1904 määreen "Bad" nimensä eteen mineraalipitoisten lähteidensä ansiosta. Ilmasto Pfalzissa on lämmin ja rypäleistä saadaan auringon lämmön ansiosta miellyttävän täyteläisiä, mutta niissä säilyy kuitenkin ryhdikäs luonnollinen hapokkuus.

Michelsbergin 1.9 hehtaarin palsta lasketaan Saksan parhaimpien palstojen joukkoon ja se on saanut Grosse Lage -merkinnän. Tältä terassoidulta, etelään suunnatulta huippupalstalta saadaan Pfalzin hienoimpia Rieslingejä.

## LUONNEHDINTA VIINISTÄ

Viini on ulkonäöltään kirkas, oljenkeltainen. Runsaassa tuoksussa voi aistia aprikoosia, persikkaa, limeä sekä hunajan ja savun sekaista petroliä. Suutuntuma on kuiva ja runsaan hedelmäinen. Maun aromeista löytyy aprikoosia, persikkaa, limeä sekä hentoa hunajaisuutta, savua ja tyylikästä petroliä. Runsasta suutuntumaa raikastavat terävät, mutta tasapainoiset hapot. Mineraalisuus tuo oman tyylikkään leimansa viinille. Pitkä, viipyvä jälkimaku sitruunan ja limen aromein.

## RUOKASUOSITUKSET

Tämän Pfalzin huippuviinin kanssa maistuvat erinomaisesti tyylikkääät kala-annokset kuhasta siikaan ja kampelaan. Myös äyriäisille ja etanoille sekä vaalealle lihalle.

