

Pflüger Dürkheimer Riesling Trocken

Alkuperä:	Saksa, Pfalz, luomu- ja biodynaaminen viini
Rypälelajike:	Riesling 100 %
Suljentatyyppi:	Kierrekorkki
Kypsytytys:	Terästankkikypsytetty, 4–5 kk sur lie
Jäännössokeri // hapot:	4,7 g / l // 8,0 g / l

Pfalzin Bad Dürkheimissa sijaitseva Weingut Pflüger on luomuviljelyn edelläkävijöitä Pfalzissa ja koko Saksassa. Tilalla on taustaa viininviljelyssä jo yli 200 vuoden ajalta, mutta mielenkiintoinen aika Weingut Pflügerin historiassa alkoi, kun nykyisen vetäjän, Alexanderin, isä Bernd Pflüger 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.

Pflüger 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 määrään "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.

Dürkheimer Riesling on ns. ortswein eli kyläviini, jonka rypäleet poimitaan Bad Dürkheimin kylän parhailta palstoilta, joita ovat muun muassa Fronhof, Nonnengarten ja Steinberg. Mikroilmastolle erityispiirteitä tuovat erityisesti Rein -joki ja Pfälzerwald (Palatine) -metsä, mikä on Saksan suurin metsäalue. Maaperä viinitarhoilla on tyyppisesti hiekkamaata ja siinä on punaisia kiviä.

LUONNEHDINTA VIINISTÄ

Viini on ulkonäöltään kuultavan vaaleankeltainen. Tuoksukenttä muodostuu omenan, limen, savun ja hennon hunajan aromeista. Kuivaa, pyöreää suutuntumaa siivittää melko runsas hedelmäisyys. Maun aromeissa voi aistia omenaa, limeä ja hentoa petroolia. Hapot ovat tuntuvat, mutta tasapainoiset. Tyylikkyyttä viinille tuo elegantti mineraalisuus. Jälkimaussa on hunajaista omenaa. Kokonaisuudessaan tyylikäs ja maukas Riesling!

RUOKASUOSITUKSET

Monipuolinen ruokaviini, mikä maistuu monipuolisesti kalaruokien, äyriäisten, etanoiden ja vaalean lihan kanssa. Kotimaisista kaloista erityisesti siika, ahven, hauki ja kuha sopivat viinin eleganttiin makumaailmaan. Myös rasvaisemmat kalat lohi mukaan lukien sopii viinin kanssa nautittavaksi, kunhan lisukkeilla saadaan sopiva silta kalan ja viinin välille. Runsaan hapokkuuden ansiosta viinin kanssa maistuvat myös kermaiset keitot ja kastikkeet.

