

## Pflüger Biodynamite

<b>Alkuperä:</b>	Saksa, Pfalz, luomu- ja biodynaaminen viini
<b>Rypälelajike:</b>	Riesling 80 %, Gewürztraminer 20 %
<b>Suljentatyyppi:</b>	Kierrekorkki
<b>Kypsytytys:</b>	Terästankkikypsytytys, 4–5 kk sur lie
<b>Jäännössokeri // hapot:</b>	8,0 g / l // 6,8 g / l

Pfalzin Bad Dürkheimissa sijaitseva Weingut Pflüger on luomuviljelyn edelläkävijöitä Pfalzissa ja koko Saksassa. Tilalla on taustaa viiniviljelyssä 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 viiniviljelyyn. Biodynaamisen viljelyn filosofiana on, että viiniviljelijä 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 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.

Alexander Pflüger kutsuu Biodynamite -viiniä *marriage wine* (vapaasti suomennettuna aviopari -viiniksi). Nimittäin sekä Riesling- että Gewürztraminer -rypäleet kasvavat samassa tarhassa rinta rinnan ja rypäleet myös käyvät yhdessä alkoholikäymisen. Ne ovat siis alusta loppuun saakka yhdessä.

### LUONNEHDINTA VIINISTÄ

Viini on ulkonäöltään hennon kullankeltainen vihertävin häivähdyksin. Runsas, jopa räjähtävä, tuoksu muodostuu kypsästä sitruksesta, limestä, greipistä ja hunajasta lisättynä kukkeilla, mausteisilla ja yrttisillä aromeilla. Mukana on myös aavistus litsiliumua. Kuivaa (kuivan ja puolikuivan rajalla), runsasta suutuntumaa ryhdittää tuntuva, tasapainoinen hapokkuus ja tyylikäs mineraalisuus. Maun aromeissa voi aistia erityisesti aprikoosia, kypsää sitrusta ja hunajaisia aromeita, jotka johdattavat kohti greipillä ja limellä varustettua hieman makeaa jälkimakua. Tyylikkään runsas ja uskomattoman tasapainoinen kokonaisuus!

### RUOKASUOSITUKSET

Biodynamite on monipuolinen ruokaviini, mikä maistuu monipuolisesti kalaruokien ja äyriäisten kanssa. Kaloista erityisesti nahkiainen, ankerias, kuha, ahven, hauki ja siika sopivat viinin makumaailmaan. Myös erilaiset salaattit ja kypsennetyt vihannekset maistuvat viinin kanssa eikä se kaihda siipikarjaa tai porsastakaan. Aivan omiaan viinin kanssa nautittavaksi ovat aasialaisen keittiön herkut, joita Riesling taltuttaa hapokkuudellaan ja Gewürztraminer mausteisuudellaan.

