

Weingut Pfannebecker

Rebsorten:
Grauburgunder
Chardonnay
Riesling
Weißburgunder
Sauvignon Blanc

Böden:
Löss
Lehm

Anbaugebiet:
Rheinhessen

Das Weingut Pfannebecker wird von den Bewohnern der Gemeinde Pfeddersheim vor den Toren der historischen Stadt Worms gern mit dem Namen ‚Der Burgunderhof' benannt. Dieser Name hat sich etabliert da neben dem Riesling und einigen weniger bedeutenden Rebsorten vornehmlich die Burgunderrebsorten von der Familie Pfannebecker angebaut werden. Spätburgunder, Grau- und Weißburgunder sind die Spezialitäten des 3-Generationen-Weinguts.
Hier bewirtschaften Susanne Wild und Max Pfannebecker mit Max Eltern und Großeltern ihre 20 ha Rebflächen seit 2007 biologisch zertifiziert und mit großem Geschick und Geduld bei der Pflege ihrer Reben. Max Pfannebecker ist überzeugt: „Der Wein kann nicht besser werden als die Traube, aus der er gekeltert wird".
Dieser Überzeugung ist der passionierte Biowinzer auch in den jeweils heißen Sommermonaten 2018-2020 gefolgt. Max und sein Vater Holker hatten die Reben im Frühjahr und Sommer nur äußerst vorsichtig beschnitten und fast gar nicht entlaubt. So hatte jede Beere ihren eigenen Sonnenschirm in Form einiger Blätter und konnte in Ruhe reifen. Mit natürlichen Hefen vergoren und auf der Hefe gelagert, wurden aus den sonnenverwöhnten Trauben dieser drei Jahrgänge, in denen der Klimawandel in aller Härte die eine Seite seines Gesichtes zeigte - überdurchschnittliche Temperaturen und karge Niederschläge – hervorragende Weine.
Im Jahr 2021 war dann alles anders. Aber auch das Jahr war geprägt von dem sich verändernden Klima: Es war kein extrem heißer Sommer, aber die Temperaturen lagen im Durchschnitt doch deutlich höher als im langjährigen Mittel. Dazu kam ein enorm regenreicher Frühsommer mit sehr großem Pilzbefall und lang andauernder Reifeperiode. Gerade Biowinzer hatten große Ernteverluste zu beklagen. Auch unter diesen Bedingungen zahlten sich die unzähligen zusätzlichen Arbeitsstunden in den Reben für Max und Holker aus. Viel Laub und viele Triebe wurden von den Stöcken geschnitten, gute Belüftung der Trauben verhinderte Pilz- und Schimmelbefall im Reifeprozess. Das Ergebnis waren dann im Gegensatz zu den Vorjahren eher mineralische, frische, fruchtige Weine mit geringeren Alkoholgehalten und animierender Säure.

VIVO LO VIN