

Weingut Pflüger

Rebsorten:
Chardonnay
Riesling
Spätburgunder
Weißburgunder
Dornfelder
Rivaner
Sauvignon Blanc

Gesamtanbaufläche:
40 ha

Böden:
Buntsandstein
Kalkmergel
Quarzit
Lößlehm
Muschelkalk

Qualität:
Bio seit 1991

Anbaugebiet:
Pfalz

Die Liebe zum Riesling bestimmt seit Generationen die Tradition dieses Familienbetriebes direkt gegenüber den Salinen im Ortskern von Bad Dürkheim. Die Pflügers repräsentieren mit ihren Weinen, die meist nach Lagen getrennt ausgebaut werden, die regionalen nuancenreichen Besonderheiten der verschiedenen Weinberge. Neben den diversen Riesling Lagen sind mittlerweile einige exzellente Weine aus internationalen Rebsorten im Programm. Chardonnay und Sauvignon Blanc reifen auch in der Mittelpfalz geduldig und ergeben mit Alexanders Unterstützung im Weinkeller aromaintensive und sortentypische Weine. Oft schmiegt sich eine für deutsche Weißweine charakteristische dezente natürliche Restsüße an den Gaumen. Besondere Aufmerksamkeit verdient nach Auswertung unserer Verkostungsnotizen Jahr für Jahr der Spätburgunder (Pinot Noir).
Seit Beginn der 80er-Jahre wurde von Bernd Pflüger auf den gut 15 ha zwischen Ungstein und den Salinen ökologisch gewirtschaftet. Schon in den frühen Jahren wurden Versuche mit der Bewirtschaftung nach biologisch-dynamischen Kriterien unternommen. Fast zeitgleich mit der Übernahme des Weingutes durch Alexander Pflüger gibt es für die anschließenden Jahrgänge die Demeter Zertifizierung und schöne Etiketten, die einen Verweis auf ein Experiment der Pflügers darstellten. Seit 2011 wird ein kleiner Anteil der Weinberge ausschließlich mit 1-2 PS bewirtschaftet. Sämtliche Arbeit, die sonst mit Unterstützung von wahrlich schwerem Gerät erfolgte, wird seitdem mit Pferden bewältigt. Der Boden soll so weniger verdichtet werden, das sensible Ökosystem mit all seinen kleinen Organismen weniger gestört werden. Ein Teil der Düngung erfolgt auf sehr natürliche Weise sozusagen nebenbei.

VIVO LO VIN