

# Pflüger Blanc de Noirs

<b>Alkuperä:</b>	Saksa, Pfalz, luomuviini
<b>Rypälelaji:</b>	Pinot Noir 100%
<b>Suljentatyyppi:</b>	Kierrekorkki
<b>VKypsytytys:</b>	Terästankkikypsytytys
<b>Jäännössokeri // hapot:</b>	4,5 g / l // 7,3 g / l
<b>Vegaaninen</b>	

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 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 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.

Blanc de Noirs tarkoittaa valkoista punaisista eli viinin valmistukseen on käytetty punaisia rypäleitä, jotka eivät ole olleet juurikaan kuorikontaktissa rypälemehun kanssa. Sen vuoksi viini on ulkonäöltään hennon sipulinkuoren värinen. Viini on valmistettu Pinot Noir -rypäleistä, mitkä edustavat saksalaista kloonina. Rypäleet ovat pienempiä kuin ranskalaiset serkkunsa ja niissä korostuvat hedelmäiset aspektit. Viini on valmistettu ensipuristuksen mehusta.

## LUONNEHDINTA VIINISTÄ

Viini on ulkonäöltään kirkas, hennon sipulinkuoren värinen. Sen tuoksukenttä muodostuu erityisesti vadelman ja metsämansikan aromeista. Suussa viini on kuiva ja aistikkaan hedelmäinen. Alkuun maun aromeissa voi aistia erityisesti hedelmäisiä, metsämansikan ja vadelman aromeita. Sen jälkeen aromimaailma kehittyä vegetaalisten ja hennon yrttisten aromien suuntaan. Jälkimausta löytyy miellyttävää lakritsanjuurta. Runsas, tasapainoinen hapokkuus ryhdittää hedelmäisyyttä ja mineraaliset elementit tuovat eleganssia viiniin. Jälkimaku on keskipitkä. Kokonaisuutena viini on raikkaan vivahteikas.

## RUOKASUOSITUKSET

Viini sopii paitsi erinomaisesti seurusteluun ja aperitiiviksi, se maistuu monipuolisesti erilaisten ruokien kanssa. Ryhdikäs hapokkuus, mineraaliset elementit ja toisaalta aromimaailman monipuolisuus tekevät siitä hienon kumppanin erityisesti kasviksille, kalalle ja äyriäisille. Viinin haastajat, kuten esimerkiksi punajuuri, kesyyntyvät viinin seurassa. Kaloista jopa lohi sopii viinin kanssa yhdistettäväksi. Kermaiset keitot ja kastikkeet sopivat niin ikään viinin kanssa nautittavaksi. Erinomainen yhdistelmäesimerkki on vasikankieli ja punajuuri.

