

# Weingut Wageck Pfaffmann

## Die Pfaffmänner — Newcomer der Nordpfalz



Die Newcomer der Nordpfalz: Thomas Pfaffmann, Silke Hügenell, Frank Pfaffmann, Getraud Pfaffmann, Gunter Pfaffmann (v.l.n.r.)

Mit dem 2009er Jahrgang hat die Familie Pfaffmann aus dem kleinen Örtchen Bissersheim im nördlichen Teil der Pfalz, einen weiteren Schritt nach vorne gemacht. Alle drei Pfaffmänner, der Vater Gunter, die Söhne Frank und Thomas studierten Weinbau an der FH in Geisenheim. Die jüngere Generation hatte zudem ihre Lehrjahre in renommierten Weingütern verbracht. Die Weine sind also keine Zufallsprodukte, sie spiegeln das Engagement der beiden wider.

Die jungen Pfaffmänner kombinierten Traditionelles mit Modernem und der Erfolg gibt ihnen recht. Die nun gelebte Betriebsphilosophie wurde Ihnen aber an keiner Schule gelehrt. Es ist vielmehr das Gefühl für Qualität und der Wille aus dem Potential an Lagen und Böden, das Beste herauszuholen. Aber vor allem muß man diesen Beruf lieben und leben. Und das tun die beiden auch. Die Weine danken es Ihnen mit individueller Klasse und regionaler Typizität.

So steht zum Beispiel im Gault Millau 2011 geschrieben: „Die qualitative Entwicklung der Brüder Frank und Thomas Pfaffmann in den vergangenen Jahren lässt uns staunen. Zunächst waren es die Rieslinge, mit denen sie glänzen konnten, dann folgten im vergangenen Jahr die Rotweine. Heute stellen wir fest, dass es den Bissersheimern offensichtlich gelungen ist, den Schwung in die komplette Linie zu ziehen. Keiner der 23 (!) angebotenen Weine sackte auch nur annähernd ab, selbst das Basissegment mit Guts- und Ortsweinen ist enorm dicht, von Klarheit und Charakter der jeweiligen Rebsorte geprägt. Bei dieser Betriebsgröße: Respekt!“

Das die Erfolge der Rieslinge keine Zufälle sind belegen die zahlreichen Auszeichnungen in vielen anderen Weinführern und Wettbewerben. So erhielt alleine der 2009er Riesling\*\*\* IN DER HALDE beim MUNDUSvini Wettbewerb mit 90 Punkten die Goldmedaille, 89 Punkte im Gault Millau, 92,2 Punkte von AWC —

der Austrian Wine Challenge, bei Wein-Plus.de 87/100 Punkte, von der WEINWELT 89/100 Punkte und wurde im Magazin wie folgt beschrieben: „...vor Kraft strotzender Nordpfälzer mit viel Frucht und opulentem Körper, viel Wein, enorm schmelzig und saftig...“

### Die Qualitäten

Die Basis der Qualitätspyramide bilden die Gutsweine, die auf den Etiketten mit 1 Stern gekennzeichnet werden. Die Ortsweine erhalten 2 Sterne und in der Spitze tragen die Lagenweine 3 Sterne. Dieses Qualitätssystem wird von den Pfaffmännern nun seit dem Jahr 2000 angewendet und seit dieser Zeit sind Prädikate nur den

edelsüßen Spitzen vorbehalten, alle anderen Weine werden als Qualitätsweine vermarktet.

### Die Roten

In Bissersheim wurde vor über 100 Jahren hauptsächlich die Rebsorte Portugieser kultiviert. Schon damals erkannten die Winzer die Qualität der Lagen für den Anbau roter Sorten. Aus diesem Grund liegt der Anteil im Weingut Wageck Pfaffmann mit 42% weit über dem Pfälzer Durchschnitt. Allerdings legt die Familie heute mehr Wert auf den Anbau von Spätburgunder, Merlot und Cabernet Sauvignon. Dornfelder, Portugieser, Frühburgunder, St.Laurent und Schwarzriesling ergänzen das Portfolio.

(Fortsetzung nächste Seite)



„... Nordpfälzer mit viel Frucht und opulentem Körper ...“

**Winzer**

## Die Pfaffmänner — Newcomer der Nordpfalz

(Fortsetzung von Seite 5)

**Die Weißen**

Riesling ist die Hauptrebsorte im Weingut, gefolgt von den Burgundern und Sauvignon blanc. Exoten wie Muskateller und Gewürztraminer runden das Sortiment ab. Der sehr kalkhaltige Boden bietet einen idealen Standort für die Burgunder. Vor allem Chardonnay gelingt hier sehr mineralisch und liegt geschmacklich weit ab vom Mainstream. Die Rieslinge sind eher saftig und mächtig in der Struktur. Die Sauvignon blancs präsentieren sich aromenreich und dicht.

**Die Sekte**

Wie in der Champagne werden die Sekte traditionell in der Flasche vergoren. Die besten Grundweine reifen mehrere Jahre in der Flasche zum perfekten Genuß. Das lange Hefelager macht die Schaumweine enorm gehaltvoll und auch mit sehr wenig Süße unwahrscheinlich harmonisch. Neu ist der sehr empfehlenswerte 2006er Blanc de Noir Sekt brut nature, der ganz ohne Dosage auskommt. Der ideale Begleiter für Feiertage und besondere Anlässe. [www.wageck-pfaffmann.de](http://www.wageck-pfaffmann.de)



2006er Blanc de Noir Sekt brut nature

### App Ende Februar

können Sie sich das Gourmet-classic Internet-Portal auch in die Tasche stecken und haben es bei Bedarf immer parat!



**Fortbildung**

## Doemens-Akademie bildet erstmals in Norddeutschland Biersommeliers aus



Dr. Michael Zepf (links) testet gemeinsam mit Markus Berberich Störtebeker Bierspezialitäten

Im Rahmen eines in Stralsund beginnenden zweiwöchigen Lehrgangs bildet die Doemens Fachakademie für Brauereiwesen und Getränketechnologie ([doemens.org](http://doemens.org)) erstmals Biersommeliers in Norddeutschland aus. Im weltweit einzigen Lehrgang seiner Art werden 16 Teilnehmer zu Biersommeliers ausgebildet.

Nach dem Intensivkurs durch die Doemens-Referenten mit Themen von allgemeiner Braukunde über Schanktechnik bis zum Biermarketing werden die dann zertifizierten Bierprofis die Hotellerie und Gastronomie unterstützen. „In Deutschland gibt es nur

wenige geprüfte Biersommeliers. Und wir werden in Zukunft 16 davon stellen“, freut sich Markus Berberich, Geschäftsführer der Stralsunder Brauerei der den Kurs komplett für seine Mitarbeiter gebucht hat, über die zu erwartende geballte Bierkompetenz aus dem eigenen Haus.

Ein Höhepunkt der Ausbildung sind zwei Seminartage mit dem Biersommelier-Weltmeister Karl Schiffner. Karl Schiffner referiert unter anderem über die Themen Bier und Käse, Bier und Schokolade sowie die Verkostung von Spezialbieren.

[www.stralsunder.de](http://www.stralsunder.de)

**Personalie**

## Doppelspitze für das 5-Sterne Superior Hotel Alter Meierhof

Zwei Hoteliers-Nachkommen trauen sich und machen gemeinsame Sache

Das 5-Sterne Superior Hotel Alter Meierhof in Glücksburg wird ab dem 1. März mit einer Doppelspitze geleitet. Sara Sausmikat-Theilen erfährt Verstärkung aus der eigenen Familie, von ihrem Ehemann Sven Sausmikat. Letzte Station des erfolgreichen Hoteldirektors ist das Seehotel Töpferhaus am Bistensee in Alt Duvenstedt. Nach Ausbildung im Kieler Kaufmann, Steigenberger und im Conti Hansa führte seine Karriere über das Privathotel Lindtner, das St. Regis Mardavall auf Mallorca, das Ritz Carlton in Wolfsburg sowie das Frederick's Hotel & SPA in Großbritannien. „Meine Frau und ich sind sehr stolz und froh, dass die Leitung des Alten Meierhofs auch in Zukunft durch die eigene Familie gesichert ist, so Inhaber Gerd Theilen. „Die Kombination unserer Tochter als Ansprechpartnerin für die Gäste und Mitinitiatorin des Hotels mit unserem Schwiegersohn als praxiserfahrenem Gastronomen verspricht großes Potential“. „Wir werden



Sara Sausmikat-Theilen, Sven Sausmikat

auch künftig ein Haus sein, in dem Ruhe zu finden ist, in dem Zeit gefunden wird, zu sich zu kommen und Kraft für den Alltag zu schöpfen“, so Sven Sausmikat. Und Sara Sausmikat-Theilen ergänzt: „Wir setzen uns zum Ziel, jeden einzelnen Sinn in den Mittelpunkt zu stellen und diesen besonders zu verwöhnen. Sei es beim Schmecken, beim Sehen, Hören, Fühlen oder Riechen. Eben ein 5-Sterne Haus, in dem Zeit für die Sinne gefunden wird.“

[www.alter-meierhof.de](http://www.alter-meierhof.de)