



WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

690001 2025

2025er Riesling Fundament trocken QW trocken

QW

Weingut Wageck Pfaffmann

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Klarer Riesling mit präziser Struktur
	Geschmacksrichtung	trocken
	Leitaromen	Pfirsich, Apfel & fruchtige Aromatik
	Speise oder Anlassempfehlung	Ideal zu Salaten & gebratenem Fleisch
Farbe	WEISS	
Alkohol	12 % vol.	
Verschluss	SCHRAUBVER	
Enthält:	Sulfite	

Pfälzer Riesling mit klarer Frucht: Pfirsich und Apfel, präzise Struktur und ausgewogener Stil – fokussiert und vielseitig.

Der Riesling Fundament trocken QW Pfalz 2025 vom Weingut Wageck ist ein klar gezeichneter Vertreter seiner Rebsorte und verbindet Frucht, Struktur und Herkunft in präziser Form. Im Glas zeigt sich der Wein in hellem Zitronengelb. Das Bouquet ist ausdrucksstark bei mittlerer Intensität und wird von fruchtigen Noten geprägt, insbesondere Pfirsich und Apfel, die dem Wein eine klare aromatische Linie verleihen. Am Gaumen präsentiert sich der Riesling fokussiert und ausgewogen, mit schlanker, fließender Textur und mittelschwerem Körper. Die Säure ist klar eingebunden und unterstützt die Struktur, ohne sich in den Vordergrund zu stellen. Der Geschmack ist fruchtbetont, mit mittlerer Intensität und präzisiertem Verlauf. Im Abgang zeigt sich der Wein geradlinig und sauber. Ein vielseitiger Pfälzer Riesling mit klarer Stilistik, der Frucht und Struktur in ein ausgewogenes Gesamtbild bringt.

Region

Pfalz

Die Pfalz ist ein 80 km langer Gürtel nördlich des Elsass im Schutz der Haardt gelegen. Sie ist mit knapp 23.500 Hektar die zweitgrößte geschlossene Rebfläche Deutschlands; Hier entstehen, besonders an der Mittelhaardt, Rieslinge von renommiertester Güte.

Erzeuger

Weingut Wageck Pfaffmann

Seit mehr als einem Jahrhundert steht der Name Wageck für Qualitätsweinbau im kleinen Ort Bissersheim. Mit Frank und Thomas Pfaffmann leitet nun die 5. Generation das Weingut in der nördlichen Pfalz. Mit guten Qualitäten gibt man sich hier nicht zufrieden, Thomas Pfaffmann will zu den besten Erzeugern Deutschlands gehören und darauf ist das gesamte Handeln ausgelegt. Alle Böden sind von tertiärem Kalk geprägt, was den Weinen eine wundervolle Finesse verleiht. Zusätzlich werden die Weinberge ausschließlich mit Kuhmist gedüngt. Bis auf die FUNDAMENT- Linie werden alle Wein spontan vergoren und zum großen Teil im Holz ausgebaut und gereift, um komplexe Weine mit eigenständigem Charakter hervorzubringen. Der Erfolg gibt Thomas Pfaffmann recht!

Rebsorten

100% Riesling

Ausbau

Anteil in %	Ausbau Beschreibung	Duration
100%	Edelstahltank	

Zutaten

Trauben, Antioxidationsmittel: SULFITE, unter Schutzatmosphäre abgefüllt, Stabilisatoren: Carboxymethylcellulose

Stand 11.08.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0
Telefax

Email service@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de