



Platz 1 für Rotwein Kunigunde 2016

VOM WEINGUT GALLER BEI DER FALSTAFF PIWI TROPHY

Kirchheim an der Weinstraße, 2. September 2020 – Das Genießer-Magazin Falstaff hat sich PIWI – also Weine erzeugt aus pilzwiderstandsfähigen Reben – zum Thema gemacht. Im Rahmen einer PIWI Trophy kürt es in seiner aktuellen Deutschlandausgabe Gallers Kunigunde 2016 aus Satin Noir zur Siegerin mit 92 Punkten.



PIWI-Weine im Falstaff-Magazin

Dass Falstaff sich dem Thema PIWI in der September-Ausgabe ausführlich widmet zeigt, dass es die Weine aus diesen nachhaltigen, gentechnikfreien Rebzuchtungen, die einen Weinbau weitestgehend ohne Pflanzenschutz möglich machen, im gehobenen Segment angekommen sind.

„Wir sind stolz wie Bolle“, freut sich das Winzerpaar Katja und Ansgar Galler über den 1. Platz bei der Falstaff PIWI Trophy. „Wir glauben schon lange an einen ressourcenschonenden, nachhaltigen Bio-Weinbau und haben unsere ganze Kraft und Überzeugung in unsere Weine gesetzt mit dem Ziel Genuss und Ökologie auf höchstem Niveau in Einklang zu bringen. Die Auszeichnung bei Falstaff zeigt, dass unsere Weine genau das schaffen und, dass auch immer mehr Weingeenießer Weine ohne – synthetische oder biologische – Pflanzenschutzmittelrückstände schätzen und danach suchen.“

Siegerwein Kunigunde 2016

Den Siegerwein Kunigunde 2016 keltert Ansgar Galler aus der Rebsorte Satin Noir, lässt ihn einen guten Monat auf der Maische spontan vergären und 24 Monate im kleinen Eichenfass reifen. Nach biologischem Säureabbau kommt er unfiltriert in die Flasche.

Falstaff kürt diesen Wein mit 92 Punkten und damit auf Platz 1 der PIWI Trophy. Überzeugt haben die Verkoster die an Syrah erinnernden Aromen von Rosine, Bitterschokolade, Brombeere und Holunder. Im Mund zeigt sich der Wein laut Falstaff straff und dicht mit festem Gerbstoff, reifer Säure, Saftigkeit und seidiger Fülle. Er wirke jung mit gutem Potential so Falstaff.

Die Rebsorte Satin Noir hat erst seit einem Jahr überhaupt einen Namen und war bis dahin nur unter einer Züchtungsnummer bekannt. Ihr wird nun großes Potential zugeschrieben: im Weinberg dank ihres aufrechten Wachstums, des geringen Blattwuchses in der Traubenzone und einem naturgegebenen geringen, qualitätsfördernden Ertrags und als Wein, wie Gallers es nun zeigen.

Galler – Die PIWI-Pioniere

Die PIWI-Pioniere Ansgar und Katja Galler bewirtschaften 11 ha in Kirchheim an der Weinstraße. Ihr Anspruch ist es, Eingriffe in die Natur auf ein Minimum zu reduzieren und gleichzeitig Spitzenweine zu produzieren, was auch ihr Slogan „Purer Genuss aus glücklichen Trauben“ widerspiegelt. Als familiengeführtes Bio-Weingut ist Galler seit 2017 nach den strengen Richtlinien von Bioland zertifiziert. Seit 2012 setzen Gallers nur mehr pilzwiderstandsfähige Rebsorten (sogenannte PIWIs). Pflanzenschutz können sie so auf ein Minimum reduzieren und einen extrem nachhaltigen, ressourcenschonenden Weinbau betreiben. Die Weine sind lebendig mit authentischem Profil und individuellem Lagen- und Jahrgangscharakter.

Die Namen der Premiumweine AGNES, FEODORA, KUNIGUNDE und FRIEDRICH sind eine Hommage an ihre Herkunft, das Leininger Land und seine Grafen und wurden bereits beim Internationalen PIWI Weinpreis mehrfach mit Großem und Gold und nun auch von Falstaff mit Bestnoten ausgezeichnet.



WEINGUT GALLER
Bissersheimer Straße 13
67281 Kirchheim a.d. Weinstraße



www.weingut-galler.de · mail@weingut-galler.de
T 0 63 59/91 93 91 · F 0 63 59/91 93 88

  @weingutgaller