

# Pfalz

## Anbaugebiet:

Von Bockenheim im Norden bis Schweigen im Süden läuft die „deutsche Weinstraße“. Das Gebiet ist mit ca. 23.500 ha Anbaufläche, 25 Großlagen, 323 Einzellagen das zweitgrößte in Deutschland. Mit über 20% führt der bekannte Riesling die Rebsorten an, Weißweine überwiegen. Die Winzer kultivieren aber auch Müller-Thurgau, Kerner, Silvaner, Weißburgunder, Dornfelder, Portugieser, Spätburgunder und viele andere Spezialitäten.

## Weingut Jürgen Krebs

Jürgen Krebs gelingt es, die Vielfalt der Bodentypen in seinen Weinen auf geradlinige und charakterstarke Weise einzufangen. Grundlage hierfür stellen Wissen, Können und Erfahrung dar, gepaart mit solidem Handwerk, das seine Arbeit prägt. Dazu gehören die sorgsame Betreuung der Reben, die Bestimmung der optimalen Traubenreife und ein feinfühliges, geduldiges Ausbau. Doch um wirklich Außergewöhnliches zu schaffen, muss noch eine extra Portion Bauchgefühl, Inspiration und Enthusiasmus hinzukommen! Hier punktet der 30-Jährige mit seiner Wissbegierde, dem stetigen Drang nach kollegialem Austausch und dem Verkosten unzähliger Weinstilistiken weltweit. „Meine Weine können sich nur weiterentwickeln, wenn ich es selbst auch tue. Schließlich spiegelt sich meine Persönlichkeit in ihnen wider, sie sind Ausdruck dessen, was ich lebe und liebe. Mit jeder neuen Erfahrung, die ich im Leben machen darf, reife ich selbst und somit auch Jahr um Jahr der Charakter meiner Weine.“

## Weinempfehlungen:

2015 Sauvignon Blanc-trocken	0,2 l/0,75 l	8,00/28,00
2014 Cuvée Rot-trocken	0,2 l/0,75 l	8,00/28,00

## Charakteristische Speisen aus der Region:

<b>Pfälzer Vesperplatte</b>	12,50
mit Saumagen, Pfälzer Leberwurst, Blutwurst, Gewürzgurke und Senf	
<b>Gebrochener Ziegenfrischkäse</b>	14,50
mit Gartenkräutern und Dubbes mariniert, zweierlei Blumenkohl und Stachelbeeren	
<b>Fläaschknepp</b>	17,50
Kalbsfrikadelle mit Majoran-Senf-Jus, glasiertem Kohlrabi, Kartoffelstampf und Röstzwiebeln	