



Orange ist das neue Gold

NATUR- UND ORANGE-WEINE VOM WEINGUT GALLER ERHALTEN
GOLD BEIM INTERNATIONALEN BIOWEINPREIS

Kirchheim an der Weinstraße, 11. November 2020 – Passend zum goldenen Herbst glänzen beim Weingut Galler viele neue, goldene Medaillen. Die Herbst-Verkostung des internationalen bioweinpreises 2020 widmete sich den Naturweinen und belohnt die eingereichten Weine vom Weingut Galler viermal mit Gold.

Die erste Geige bei den Piwi-Pionieren aus der Pfalz spielt die Natur – und das egal ob Ansgar Galler Piwis oder herkömmliche Rebsorten vinifiziert. Mit seiner Philosophie und Herangehensweise erzielt Ansgar Galler große Erfolge und ist damit einer der Winzer, der Wein wieder zu dem macht, was es eigentlich ist: Ein echtes Naturprodukt, das im Einklang mit unserem Ökosystem bestens funktioniert und harmoniert.

„Wir freuen uns jedes Mal, wenn unsere Weine von offizieller Stelle eine Wertschätzung erfahren. Uns bietet sich damit auch eine Möglichkeit, das Augenmerk der Öffentlichkeit auf das Wesentliche zu lenken. Nämlich, dass es sich lohnt und sinnvoll ist, das ungeheure Potential der Natur nachhaltig zu nutzen und zu schützen“, fassen Katja und Ansgar Galler ihr Bestreben im Bioweinbau zusammen. „Dass wir das Potential der Natur dabei anhand so etwas schönem wie Wein zeigen können, ist unser selbst gewähltes Glück.“ ergänzt Katja Galler.

Bei der Herbstverkostung des internationalen bioweinpreises ist in Gallers Naturweinsortiment mit 95 Punkten der **Orange 2019** der Sieger. Dieser handgelesene Sauvignac durfte sieben Monate auf der Maische vergären und hat einen biologischen Säureabbau durchlaufen, bevor er dann im April weder gepresst, filtriert noch geschwefelt in die Flaschen kam. Dieser farbintensive, oxidative Orangewein bringt nach dem Dekantieren neben seinen blumigen, würzigen Aromen von Quitte und Kamille eine schöne Balance und Länge mit sich.

Gold mit 92 Punkten erhielt der erstmalig aus 50% Auxerrois und 50% Gelbem Muskateller produzierte **PET NAT 2019**. Die Gärung dieses delikaten, hefetrüben Pétillant Naturell beginnt spontan im Edelstahl. Bei 10g Restsüße erfolgt die Umfüllung auf die Flasche, in der die Gärung dann ihren Lauf nimmt. Er zeigt Honig- und Akaziennoten und brilliert mit seinem Spiel aus unaufdringlichen Muskatelleraromen, leichter Adstringens, Schmelz und der feinen Kohlensäure.

Zudem erhielt ein zum ersten Mal abgefüllter Premiumwein aus dem Hause Galler direkt eine Goldmedaille. 90 Punkte gab es für den Pinot Blanc, der dank der Kreativität der Social Media-Fans im Oktober **PiNat** getauft wurde. Besonders kleine, extraktreiche Beeren aus einer Weißburgunder-Naturwuchsanlage reiften fast zwei Jahre im Barrique auf der Hefe und kamen ohne Filtration oder Schwefelung in die Flasche. Der sehr intensive, komplexe PiNat 2018 steht von der Wurzel bis zum Wein also auch für puren Genuss aus glücklichen Trauben.

Auch der Weißwein **Friedrich 2019** aus der ressourcenschonenden Piwi-Rebsorte Johanniter erhielt 90 Punkte und damit die Gold-Medaille. Dieser moderne Weißwein kommt schlank und mit eleganter Säure nicht nur bei der Jury gut an. Der klare Naturwein reifte 10 Monate im Eichenfass auf der Hefe, um nach biologischem Säureabbau und nur einer Filtration abgefüllt zu werden. Akazienhonig, exotische Früchte und eine schöne Intensität und Länge zeigen auch hier, dass Naturweine ein Schritt nach vorne sind.

Die Herbst-Edition des internationalen bioweinpreises fand diesmal – wie so vieles – rein virtuell statt. Insgesamt wurden bei dem von der WINE Systems AG getragenen Wettbewerb 474 Weine aus 19 Ländern nach den PAR-Standards von der Jury verkostet.





Das Weingut

Bei den PIWI-Pionieren Ansgar und Katja Galler gehört die Bühne ihren Weinen. Sie selbst führen „nur“ Regie. Ist es doch ihr Anspruch, die Eingriffe in die Natur auf ein Minimum zu reduzieren und gleichzeitig Spitzenweine zu produzieren. Als familiengeführtes Bio-Weingut ist Galler seit 2017 nach den strengen Richtlinien von Bioland zertifiziert. Seit 2012 pflanzen sie auf den 11 ha nur mehr pilzwiderstandsfähige Rebsorten nach. Pflanzenschutz können sie so auf ein Minimum reduzieren und extrem nachhaltigen, ressourcenschonenden Weinbau betreiben. Ansgar Galler beschränkt seine Eingriffe im Weinberg und Keller auf das Notwendigste. Seine Weine sind lebendig mit authentischem Profil und individuellem Lagen- und Jahrgangscharakter. Die Namen der Weine wie Agnes, Feodora, Kunigunde und Friedrich sind eine Hommage an ihre Herkunft: das Leininger Land und seine Grafen.

Der hohe Anspruch an Nachhaltigkeit und Qualität im Weinbau bezeugen hohe Auszeichnungen, wie z.B. beim internationalen PIWI Weinpreis, beim internationalen bioweinpreis, bei der Falstaff Piwi Trophy oder auch die Aufnahme in den Eichelmann 2021.

Der Wettbewerb

Der „internationale bioweinpreis“ ausgelobt von der WINE Systems AG hat sich seit seiner Gründung im Jahr 2009 zu einem der wichtigsten Qualitätswettbewerbe der Branche entwickelt. Mit dem weltweit anerkannten Prüfsystem PAR[®] hat es die Verkostung unter der Leitung des Sensorik-Experten und PAR[®]-Entwicklers Martin Darting geschafft, großes Vertrauen zu gewinnen. Die Verkostung leistet durch die quantitative Dokumentation der Wein-Inhaltsstoffe wertvolle Informationen darüber, wie Herkunft und Klima den Wein prägen. Terroir wird so immer mehr zu einer verständlich-transparenten Größe für Winzer und Kunden. Nachvollziehbare und objektive Dokumentation der sensorischen und önologischen Weineigenschaften in Bezug auf Originalität, Herkunft und Machart gehören natürlich auch zur Bewertung.

Bei Interesse schicken wir Ihnen gern die detaillierten Expertisen zu diesen Weinen, die Bewertungen, Fotos und weiteres Material zum Weingut Galler zu.

Wenn Sie Interesse an einer Online-Weinprobe zu den prämierten Naturweinen mit Ansgar Galler haben, melden Sie sich bitte gern bei mir.

PRESSEKONTAKT:

komma,zum.punkt
Constanze Braun
St. Zeno Weg 4
81547 München
braun@kommazumpunkt.com
0176 / 70 13 22 21

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