



KARL PFAFFMANN

WALSHEIM

Expertise, November 2020

2020 GRÜNER SILVANER* trocken Q.b.A. Nußdorfer Bischofskreuz



Ob der Silvaner womöglich aus „Trans- Silvanien“ stammte vor der österreichischen Ersterwähnung, ist nicht nachgewiesen. Seine ersten bestätigten Anpflanzungen in Deutschland sind jedoch schon über 350 Jahre her, in denen er mit Sicherheit einige Weintrends erlebt hat. Hierzulande war er vor 30 Jahren als leichter Zechwein sehr populär. Inzwischen zeigt er nicht nur in Franken sondern auch bei uns sein wunderbar frisches Fruchtpotenzial: Voraussetzung hierbei ist, dass er im Weinberg weniger Trauben zur Reife bringen darf. Das Ergebnis dieses niedrigen Ertrags ist eine Konzentrierung typischer Silvaner- Aromen in den Trauben und später im Wein: neben jugendlichen Ananas-, Kiwi- und Limettennoten zeigt er auch fülligen Birnenduft sowie exotische Sternfrucht und eine leichte Kräuterfrische.

Wenn Sie einen idealen Begleiter zum Spargel suchen, dann steht er gerade vor Ihnen. Silvaner unterstreicht das zart-buttrige Gemüsearoma des Spargels mit seiner dezent würzigen, frischen Art und macht so dem Weißburgunder als Spargelpartner ernsthafte Konkurrenz. Außerhalb der Spargelzeit passt der Wein wunderbar zu Forelle oder zu gebratenen Huhn.

Serviertemperatur: 8 °C

Trinkreife: Jetzt bis 2023

Alkohol: 12,5 % vol.

Artikel-Nr.: 27

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite

**Grüner Silvaner ist die genaue Bezeichnung zur Unterscheidung von rotem und blauen Silvaner*

