KARL PFAFFMANN
WALSHEIM

Expertise, Februar 2023

2023 GRAUBURGUNDER trocken Q.b.A.
Nußdorfer Bischofskreuz

Der Grauburgunder, auch bekannt unter dem Namen Ruländer, erfreut sich ungebrochen großer Beliebtheit Die Lage Nußdorfer Bischofskreuz mit seinem warmen Klima und idealer Bodenstruktur bietet alle Voraussetzungen einer idealen Reife- was letztendlich im Glas geschmacklich zur Geltung kommt.

Seine saftigen Birnennoten und die umfassende Apfel-Aromatik verleihen dem Wein bei dezenter Säure eine wunderbare Finesse. Duftige Quittennoten und ein erfrischender Hauch Citrus, geben unserem Grauburgunder eine füllige, fast schon opulente Fruchtigkeit und lassen ihn gleichzeitig leicht und erfrischend den Gaumen hinabrollen.

Das ist nicht nur für sich genossen ein unschlagbarer Dauerbrenner, sondern auch in Kombination mit einem schönen Stück Bergkäse, zarten Fischgerichten wie z.B. Zander und Seezunge oder mit einem cremigen Hühnerfrikassee ein wunderbarer Hochgenuss.

Serviertemperatur: 8 – 10 °C

Trinkreife: Jetzt bis 2027

Alkohol: 12,5 % vol.

Artikel-Nr.: 29

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweise: enthält Sulfite

vegan certified

Karl Pfaffmann GmbH & Co. KG, Allmendstraße 1, D-76833 Walsheim
Fon +49 (0)6341 969130, Fax +49 (0)6341 9691320, info@karl-pfaffmann.de, www.karl-pfaffmann.de