



KARL PFAFFMANN

WALSHEIM

Expertise November 2020

2020 WEISSBURGUNDER trocken Q.b.A. Nußdorfer Bischofskreuz



Immer noch ist der Weissburgunder-Trend ungebrochen, so dass sich sein Anbau in Deutschland bald mit 5.500 ha Rebfläche präsentiert. Damit bedeckt er hier gut das Vierfache vom Ursprungs-land des Pinot Blancs, nämlich Frankreich (mit ca. 1.200 ha) und mehr als das Dreifache der ebenso bekannten italienischen Version Pinot Bianco (mit ca. 1.800 ha).

Dabei ist er gerade zusammen mit der eleganten, internationalen Gemüse- und Fischküche der ideale Begleiter dank seiner unaufdringlich frischen Zitrus- und Birnenaromatik. Ergänzt von saftigen Apfelnoten und etwas Grapefruit verleiht er gerade der eher gedämpften Küche mit zurückhaltenden Aromen einen herrlichen Frischekick.

Wenn Sie also auf der Suche nach einem passenden Begleiter zu Zanderfilet in Kräutersauce, Spargel an buttriger Sauce Hollandaise oder einem mit Käse überbackenen Gemüseauflauf sind, dann ist der frisch-fruchtige Weissburgunder ein idealer Wein zur Maximierung des Genusses.

Serviertemperatur: 8 – 10 °C

Trinkreife: Jetzt bis 2023

Alkohol: 12,5 % vol.

Artikel-Nr.: 30

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite