



KARL PFAFFMANN

WALSHEIM

Expertise Januar 2021

## 2020 WEISSBURGUNDER trocken Q.b.A. Knöringer Hohenrain - Selection -



Um der Rebsorte Weissburgunder Intensität bei gleichzeitig geradliniger und saftig-klarer Struktur zu verleihen, ist eine Ertragsreduktion unerlässlich. Deshalb beschränken wir die Selections-Anlage in der optimalen, sonnenverwöhnten Einzellage „Knöringer Hohenrain“ mit ihren tiefgründigen Löß-Lehm-Böden von Hand durch die sogenannte Grünlese auf wenige, reife Trauben. Als Resultat erhalten wir einen wunderbar frischen, zitrusklaren Weissburgunder mit einem Hauch jugendlicher Limette neben saftiger Birne und einem unverkennbar zarten Duft nach Holunderblüten.

Nach reichlichem Feinhefelager des Jungweines ist nun ein intensiver, cremiger und gleichzeitig spritziger Selections-Weissburgunder im Frühjahr auf die Flasche gekommen, der noch sehr lange mit seiner Eleganz die Weingäumen erfreuen wird.

Klarer Genussfavorit bei allen gemüsigen Gerichten: Nicht nur Spargel, sondern auch Brokkoli, Blumenkohl oder Zucchini profitieren von der unterstreichenden, animierenden Art der Weißburgunder Selection ohne das Gemüse aromatisch zu übertrumpfen, was gleichermaßen für zarte Fischgerichte, gekochtes Huhn oder Kalb gilt.

Empfohlene Trinktemperatur: 8 – 10 °C

Trinkreife: jetzt bis 2025

Alkohol: 13,5 % vol.

Artikel-Nr.: 530

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite

