KARL PFAFFMANN
WALSHEIM

Expertise Februar 2026

2025 SPÄTBURGUNDER Rosé halbtrocken

Qualitätswein Pfalz

Spätburgunder ist eine Rebsorte mit eher dünnen Beerenschalen und nicht zu üppigen roten Farbstoffen darin. Deshalb zeigt sich der Spätburgunder als Rotwein eher kirschrot und als Rosé mehr zartrosa als pink.

Um diesen Teil der Beerenhautfarbe für ein erfrischendes Rosa in den Most zu lösen, bleiben die Schalen für einige Stunden nach dem Anpressen der Trauben in Kontakt mit dem Saft. Genug Zeit, um auch die in der Schale lokalisierten Aromen in den Most übergehen zu lassen, so dass sich nach der Gärung ein wunderbarer Rosé-Wein mit jungen Erdbeernoten, frischen Himbeeraromen sowie später auch etwas Apfel, Citrus und Banane entwickelt. Seine halbtrockene Struktur bringt diese frischen Frucht-aromen nur noch mehr zum Strahlen und in den Vordergrund.

In der Kombination mit Meeresfrüchten, einer herzhaften Lachs-Frischkäserolle oder auch als purer Frühlingsaperitif mit ein paar frisch rein geschnittenen Erdbeeren entfaltet sich der Spätburgunder Rosé mit all seiner herrlichen Fruchtigkeit im Glas.

Serviertemperatur: 8 °C

Trinkreife: Jetzt bis 2029

Alkohol: 12 % vol.

Artikel-Nr.: 23

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite

Nährwerte & Zutaten
E 319 kJ / (76 kcal)
Pro 100 ml

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