



KARL PFAFFMANN

WALSHEIM

Expertise März 2022

2021 WEISSBURGUNDER trocken Q.b.A. Nußdorfer Bischofskreuz



Ein mildes Klima und der ideale Boden unserer Weißburgunder-Lagen ermöglichen uns ein Erreichen der natürlichen Mindestreife, welche die anspruchsvolle Sorte verlangt, um Ihre Aromen voll zur Geltung zu bringen.

So finden sich in der Nase eine unaufdringliche Exotik, die am Gaumen von frischen Citrus- und Birnen-Aromen ergänzt wird. Ein eleganter Nachhall von angenehm säuerlicher Grapefruit vollendet den Schluck.

Diese geschmackliche Eigenschaft macht diesen Wein zu einem passenden Begleiter zu zum Beispiel Zanderfilet in Kräutersauce, Spargel an butteriger Sauce Hollandaise oder zu einem mit Käse überbackenen Gemüseauflauf.

Serviertemperatur: 8 – 10 °C

Trinkreife: Jetzt bis 2025

Alkohol: 12,5 % vol.

Artikel-Nr.: 30

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite

