



KARL PFAFFMANN

WALSHEIM

Expertise Dezember 2021

2020 SPÄTBURGUNDER trocken Q.b.A. Nußdorfer Bischofskreuz



Mit diesem Spätburgunder haben Sie eine der ältesten Rebsorten im Glas, auch wenn sie sich Ihnen mit diesem Wein absolut jung, frisch und lebendig präsentiert. Vermutlich ist es eine vor ca. 2.000 Jahren selektierte Wildrebe, die schon immer durch ihre fruchtigen Weine mit deutlich geringerem Gerbstoffgehalt viele Rotweinfreunde gefunden hat. Allerdings ist sie auch mehr als anspruchsvoll sowohl im Weinberg als auch bei der Vinifikation im Keller. Nur die besten Lagen sind ihr gut genug, idealerweise mit gutem Kalkgehalt wie wir es im Nußdorfer Bischofskreuz finden.

Belohnt werden wir mit einem herzhaft fruchtigen Spätburgunder, der uns dank der Reifung im Edelstahltank ganz unbeeinflusst seine Fruchtpower mit saftigen an Wildkirsche und Johannisbeere erinnernde Noten zeigt. Ein zartes Mandelaroma sowie eine leichte kühle Würze präsentieren das Finale, welches sich lang am Gaumen anschmiegt.

Passend dazu können Sie sich für einen perfekten Genussabend eine abwechslungsreiche Käseplatte bereitstellen, denn dank des absolut niedrigen Gerbstoffgehalts und gleichzeitig fruchtig-frischen Rotweinstruktur werden beide füreinander zu Traumpartnern.

Empfohlene Trinktemperatur: 16 °C

Trinkreife: Jetzt bis 2024

Alkohol: 13,5% vol.

Artikel-Nr.: 31

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite