



KARL PFAFFMANN

WALSHEIM

Expertise März 2022

2021 CHARDONNAY trocken Q.b.A. Walsheimer Silberberg - Selection -



Grundlage unserer Selections-Weine ist eine konsequente Qualitätsarbeit vom Weinberg bis ins Glas. Das gilt auch für diesen Chardonnay aus der Einzellige Silberberg. Nur gut angewachsene Reb-Anlagen, bringen in dieser für die Burgundertraube idealen Terroir einen solchen konstant ausgewogenen Chardonnay hervor. Ein weiterer Garant für Qualität, ist die umfangreiche Ertragsreduktion, die vom Reifebeginn bis in den Sommer vorgenommen wird. Somit werden nur komplett gesunde Trauben voller Aromen im Herbst gelesen.

Im Keller wird der junge Wein nach der aromaschonenden, gekühlten Gärung noch gut vier Monate auf der Feinhefe im Tank gelagert. Hierbei können sich die Aromen im Wein entwickeln und bleiben weiterhin stabil erhalten. Das Resultat, ist ein körperreicher Chardonnay, der uns im Glas eine Fülle saftiger und cremiger Fruchtaromen wie Mango, herzhafter Apfel, frische Limette und gelber Aprikose, bietet.

Dieser Aromareichtum kombiniert sich hervorragend mit gegrillten Garnelen und einem Avocado-Mango-Salat oder zur klassischen Vorspeise Parmaschinken an Honigmelone genauso wie zu Kalbssteak mit Pfifferlingsauce oder einem Thai-Curry-Hähnchen.

Empfohlene Serviertemperatur: 8 – 10° C

Trinkreife: Jetzt bis 2027

Alkohol: 13,5 % vol.

Artikel-Nr.: 36

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite

