KARL PFAFFMANN
WALSHEIM

Expertise April 2026

2025 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 Einzellage Silberberg. Nur gut gewachsene Rebanlagen bringen in diesem für die Burgundertraube idealen Terroir einen konstant ausgewogenen Chardonnay hervor. Ein weiterer Garant für Qualität ist die umfangreiche Ertragsreduktion, die vom Reifebeginn bis in den Sommer vorgenommen wird. So 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 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 gelbe Aprikose bietet.

Dieser Aromareichtum kombiniert sich hervorragend mit gegrillten Garnelen und einem Avocado-Mango-Salat, ebenso wie mit der klassischen Vorspeise Parmaschinken an Honigmelone oder zu Kalbssteak mit Pfifferling Sauce bzw. einem Thai-Curry-Hähnchen.

Empfohlene Serviertemperatur: 8 – 10° C

Trinkreife: Jetzt bis 2030

Alkohol: 13,5 % vol.

Artikel-Nr.: 36

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite

Nährwerte
& Zutaten
E 315 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