



KARL PFAFFMANN

WALSHEIM

Expertise Oktober 2025

## 2024 DORNFELDER trocken Q.b.A. Walsheimer Silberberg



Die Lage Walsheimer Silberberg bietet hervorragende Bedingungen für das Wachstum unserer Dornfelder-Reben. Der weitere Ausbau in Holzfässern, sowie eine ausgiebige Maischestandzeit, resultieren in einen würzig, elegant vollendeten Dornfelder.

Schon beim ersten Einatmen präsentiert sich dieser elegante Dornfelder mit einer ungewöhnlichen Kräuterwürze. Dieser erste Eindruck macht Lust auf das, was da noch kommt. Im Mund breitet er sich vor allem mit einer gehörigen Portion Schwarzkirsche, einem Hauch Schokolade und einer spannenden dichten Heidelbeernote danach, aus. Final unterstreicht der harmonisch cremige Schmelz seine rotweinigere Fülle. Auf jeden Fall verlangt der Wein direkt nach einem zweiten Genussschluck.

Gerade die dezent strukturgebende Art der großen Holzfässer macht diesen Dornfelder in Kombination mit einem kräftigen Rinderbraten zu einem wertigen Speisebegleiter. Ebenso elegant bettet er zum Beispiel eine würzige Pizza in eine saftig-samtige Rotweinfülle.

Serviertemperatur: 16 °C

Trinkreife: Jetzt bis 2030

Alkohol: 13 % vol.

Artikel-Nr.: 201

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite



Nährwerte  
& Zutaten  
E 333 kJ /  
(80 kcal)  
Pro 100 ml