



KARL PFAFFMANN

WALSHEIM

Expertise Februar 2022

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



Die Grauburgunder Selection aus der Top-Burgunderlage „Walsheimer Silberberg“ zeigt uns das ganze Potenzial dieser eleganten Rebsorte.

Saftig gelbe Frucht-Aromen und eine elegante Mineralität prägen diesen Wein. Eine rigorose Ertragsregulierung sowie viel Handarbeit im Weinberg ist die Grundlage eines solchen Weins. Den wenn die Rebe im Sommer nur wenige Trauben nähren muss, bilden diese umso mehr wertvolle Inhaltsstoffe. Eine gesunde, lange Reife am Stock garantiert uns darüber hinaus weitere herrliche Aromen sowie Komplexität.

Nicht zuletzt erzeugt der besonders hohe Muschelkalk-Gehalt in dieser hochwertigen Lage eine einmalige Aromen Vielfalt erinnernd an Mango, Papaya und saftigem Apfel, mit einem zarten nussigen, kräutigen Finale und viel Burgunderschmelz.

Eine perfekte Harmonie bildet der Wein z.B. mit einem mittelalten Bergkäse aus der Schweiz. Eine weitere gut Kombination ist Feldsalat mit frisch gebratenen Austernpilzen, oder Kalbsrahmgeschnetztes an Spätzle.

Empfohlene Trinktemperatur: 8 – 10 °C

Trinkreife: jetzt bis 2026

Alkohol: 13,5 % vol.

Artikel-Nr.: 229

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite

