KARL PFAFFMANN
WALSHEIM

Expertise Oktober 2026

2022 SANKT LAURENT trocken Q.b.A.
Walsheimer Silberberg

- Selection -

Ob Saint Laurent oder Sankt Laurent sprich französischer oder österreichischer Ursprung ist bis heute Streitpunkt zwischen den Ländern. Sicher ist auf jeden Fall, dass der St. Laurent bei uns fast nicht überlebt hätte, wäre er nicht in den 60er Jahren von einem Südpfälzer vor der Ausrodung geschützt und wieder vermehrt worden. Hier hat er auch eine passende Heimat, da die Südpfälzer Böden gerade in der kalkhaltigen, warmen Einzellage Walsheimer Silberberg ideale Grundbedingungen für gut ausgereifte, aromareiche St. Laurent-Trauben bieten. Diese werden dann in langer Maischegärung auf den farb- und aromaintensiven Schalen vergoren bevor sie anschließend als dunkelroter Wein für gut 1,5 Jahre in Barriquefässern reifen. Das Endergebnis umhüllt unsere Sinne mit wunderbaren Brombeer- und Heidelbeernoten sowie dunklem Schokoladenaroma, einem Hauch Sandelholz und finessenreicher Veilchennote nebst finalem Vanilleschmelz.

Mit seiner eleganten Tannin-Struktur, dem kräftigen Aroma und der passend tiefroten Farbe ist unser St. Laurent Selection ein toller Begleiter für kräftige Wildgerichte, zu gegrillten Steaks oder zur Edelpizza mit Parma-schinken, Rucola und Parmesanspänen.

Empfohlene Trinktemperatur: 16 °C

Trinkreife: Jetzt bis 2031

Alkohol: 13,5% vol.

Artikel-Nr.: 511

Füllmenge: 0,75 l

Allergene: enthält Sulfite

vegan certified

Karl Pfaffmann GmbH & Co. KG, Allmendstraße 1, D-76833 Walsheim
Fon +49 (0)6341 61856, Fax +49(0)6341 62609, info@karl-pfaffmann.de, www.karl-pfaffmann.de