



KARL PFAFFMANN

WALSHEIM

Expertise Februar 2022

2021 WEISSBURGUNDER trocken Q.b.A. Knöringer Hohenrain - Selection -



Um der Rebsorte Weissburgunder Intensität bei gleich-zeitig geradliniger und saftig-klarer Struktur zu verleihen, ist eine Ertragsreduktion unerlässlich. Deshalb beschränken wir den Ertrag durch die sogenannte Grünlese auf wenige, reife Trauben. Kombiniert mit optimalen Bedingungen, wie ausreichend Sonne und einen idealen aus Löß-Lehm bestehenden Boden, erhalten wir einen wunderbaren frischen, zitrusklaren Weissburgunder. Ein Hauch jugendlicher Limette und saftige Birne sowie ein unverkennbarer zarter Duft erinnernd Holunderblüten ergänzen das Geschmackserlebnis.

Nach reichlichem Feinhefelager des Jungweines ist nun ein intensiver, cremiger und gleichzeitig spritziger Selections- Weissburgunder auf die Flasche gekommen, der noch sehr lange mit seiner Eleganz die Gaumen erfreuen wird.

Dieser Weissburgunder ist ein klarer Favorit zu Gemüsegerichten:
Nicht nur Spargel, sondern auch Brokkoli, Blumenkohl oder Zucchini profitieren von der unterstreichenden, animierenden Art der Weißburgunder Selection, ohne das Gemüse aromatisch zu übertrumpfen, was gleichermaßen für zarte Fischgerichte, gekochtes Huhn oder Kalb gilt.

Empfohlene Trinktemperatur: 8 – 10 °C

Trinkreife: jetzt bis 2026

Alkohol: 13,5 % vol.

Artikel-Nr.: 530

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite

