



KARL PFAFFMANN

WALSHEIM

Expertise September 2021

# 2020 GRAUBURGUNDER PAULINE

## Walsheimer Silberberg trocken

### Réserve



Benannt nach der jüngsten Tochter, ist die Grundlage für eine derart hochwertige Burgunderqualität – wie bei allen unseren Réserve-Qualitäten – eine konsequente Ertragsreduzierung unter 35 hl/ha.

Durch eine lange Reife am Rebstock bekommt dieser Wein seine intensive Aromatik. Gleich zu Beginn öffnen uns die weißen Blütendüfte alle Sinne und die reife Williams-Christ-Birnennote sowie der weiße Pfirsichduft geben dem Wein eine verführerische Saftigkeit. Aber nach kurzer Zeit spürt man auch die samtig-zarte Holznote mit ihrem Vanille- und Karamellaroma, das auch eine dezente Röstnote in sich trägt. Zusammen ergibt sich ein wunderbar vielfältiges und tiefgründiges Grauburgunderaroma, das man dieser Rebsorte noch vor einigen Jahren nicht zugetraut hätte. Damals galt der Grauburgunder als ein eher dezenter Wein.

In dieser Intensität braucht der Grauburgunder natürlich einen adäquaten Partner wie z.B. gebratene Gambas oder cremige Bergkäse, aber auch ein kurzgebratenes Kalbsfilet profitiert hier von der Ausdrucksstärke seines flüssigen Pendants.

Empfohlene Trinktemperatur: 8- 10 °C

Trinkreife: Jetzt bis 2027

Alkohol: 13,5 % vol.

Artikelnr.: 629

Füllmenge: 0,75 l

Allergene: enthält Sulfite

