



KARL PFAFFMANN

WALSHEIM

Expertise März 2025

Riesling 5.0

Teilweise entalkoholisierter Wein



Durch innovative Fortschritte in der Entalkoholisierung können wir Wein nun gezielt teilweise entalkoholisieren. So entsteht unser Riesling mit 5 % vol., der auch geschmacklich erstaunlich nah an einem klassischen Riesling bleibt.

Gleich in der Nase präsentiert sich dieser Riesling mit Aromen, die an Pfirsich und gelben Apfel erinnern.

Am Gaumen setzt sich diese fruchtbetonte Note fort. Hinzu kommt eine frische Exotik mit einem langen Nachhall. Eine leichte Säure unterstreicht das gesamte Geschmackserlebnis.

Dieser Riesling ist ein idealer Speisepartner zu kräftigen pfälzer Speisen wie z.B. Saumagen aber auch zu würzigen Gerichten aus Asien.

Als Appetitanreger eignet sich der Wein auch als Aperitif.

Serviertemperatur: 9 – 11° C

Alkohol: 5 % vol.

Artikel-Nr.: 726

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite

Alkoholreduzierter Wein



Nährwerte
& Zutaten
E 166 kJ /
(40 kcal)
Pro 100 ml

