



KARL PFAFFMANN

WALSHEIM

Expertise Februar 2020

2019 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. Gerade die saftig gelben Frucht-Aromen sich nur so intensiv in den Trauben ausbilden, wenn die Rebe nach einer rigorosen Ertragsregulierung nur wenige Trauben im Sommer nähren muss, die dann wiederum umso mehr Zucker zur Bildung der wertvollen Inhaltsstoffe bekommen. Für eine gesunde, lange Reife am Stock wird entsprechend viel Handarbeit mit Entblätterung und Selektion der besten Trauben aufgewandt.

Nicht zuletzt der besondere Muschelkalk-Gehalt in dieser hochwertigen Lage erzeugt in den Trauben die einmalige Aromenvielfalt aus Mango, Papaya und saftigem Apfel, mit einem zarten nussig, kräutrigen Finale und viel Burgunderschmelz.

Das perfekte cremig-harmonische Duett bildet ein mittelalter Comté mit dieser intensiven Grauburgunder Selection. Aber natürlich darf er sich z.B. auch mit Feldsalat und frisch gebratenen Austernpilzen entfalten, ebenso wie mit Kalbsrahmgeschnetzeltem an Spätzle.

Empfohlene Trinktemperatur: 8 – 10 °C

Trinkreife: jetzt bis 2024

Alkohol: 13,5 % vol.

Artikel-Nr.: 229

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite