



KARL PFAFFMANN

WALSHEIM

Expertise Mai 2020

2019 RIESLING trocken Q.b.A. Nußdorfer Herrenberg - Selection -



Der Boden in der südlichen Spitzenlage Herrenberg wird vom Löß-Lehm beherrscht und bewirkt in den resultierenden Rieslingen eine wunderbar klare, sortentypische Frucht mit mineralischer Note. Der Jahrgang 2018 zeigt reichlich saftige Zitrus-, Limetten- und Grapefruitaromen und eine herrlich frische Machart, die sich harmonisch im Mund mit einer dezenten Mineralität entfaltet.

Ebenso wie beim Silberberg-Riesling kann sich diese intensive Fruchtigkeit nur dank rigoroser Ertragsreduktion im Weinberg entwickeln und anschließend durch eine äußerst schonende Vinifikation sowie monatelange Fassreife im Wein stabilisieren.

Als Genusspartner bietet sich natürlich ein Fischgericht mit Limettensauce an, aber auch ein fruchtiges Curry mit Pute oder Schweinefilet ergänzt sich hervorragend mit dem Nußdorfer Herrenberg Riesling.

Serviertemperatur: 8 – 10° C

Trinkreife: jetzt bis 2024

Alkohol: 13,5 % vol.

Artikel-Nr.: 34

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite