



KARL PFAFFMANN

WALSHEIM

Expertise Januar 2024

Carlo trocken - weiß -

Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure



Vieles in unserem Carlo entspricht dem italienischen „dolce far niente“ – dem süßen Nichtstun: Sein Name, seine Leichtigkeit, seine prickelnde Spritzigkeit... man möchte einfach nur noch genießen.

Seine wunderbar erfrischende Fruchtigkeit mit Zitrusnoten, Apfelaroma, exotischer Ananasnote und einem Hauch Mandarine und Limette erhält unser Carlo-Weiß eindeutig von den sonnigen Südpfälzer Weinbergen bekommen.

Bei der Gestaltung des Etiketts tritt erstmals die vierte Generation im Hause Pfaffmann in den Vordergrund: Lara, die älteste Tochter von Marion und Markus Pfaffmann, hat sich mit unserem Designer zusammengesetzt und ihre ersten Schritte in Richtung Wein, symbolisch mit den wunderschönen Fliesen der Vinothek, gemacht. Das oft bei uns nachgefragte Muster wählte sie als Grundlage des neuen Etiketts und brachte damit eine südländische Leichtigkeit des Perlweins verspielt zum Ausdruck.

Ein herrlicher Genuss für die Eröffnung beschwingter Sommerabende sowohl als Solo-Prickeln als auch zu vielfältigen Amuse Gueules von Olivenpaste bis zu Lachshäppchen.

Empfohlene Serviertemperatur: 6 – 8° C

Trinkreife: Jetzt bis 2026

Alkohol: 11,5 % vol.

Artikel-Nr.: 69

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite

