



KARL PFAFFMANN

WALSHEIM

Expertise Dezember 2023

2023 GRAUBURGUNDER trocken

Qualitätswein Pfalz



Grauburgunder hat viele Gesichter: von spritzig leicht als Pinot Grigio bis goldgelb schwer als Ruländer.

Im Fall unsers Grauburgunders wurden die Trauben nicht mit barocker Reife und Fülle gelesen, sondern mit jugendlich Reife. Dies garantiert frische Aromen erinnernd an Zitrus und Apfel.

Um in diesem Stadium bereits die typische Burgunder Aromatik in den Trauben zu erzielen, benötigen die Reben warme Lagen mit einem guten Kalkgehalt wie sie gerade hier in der Südpfalz zu finden sind.

Mit seiner fruchtigen Art passt der Wein hervorragend zu einer Eröffnung eines langen Terrassenabends oder auch zu Kürbissuppe bzw. Feldsalat. Versuchen Sie ihn doch auch mal mit leichten Hauptgängen wie Putenschnitzel mit Möhren-Lauch-Gemüse oder zu Wildlachs mit einer Bärlauch-Wein-Sahnesauce.

Serviertemperatur: 9 – 11° C

Trinkreife: jetzt bis 2026

Alkohol: 12%

Artikel-Nr.: 129

