



KARL PFAFFMANN

WALSHEIM

Expertise, Dezember 2024

2024 BLAUER PORTUGIESER Rosé

Qualitätswein Pfalz



Auch wenn die alte Rebsorte Blauer Portugieser – es gibt auch einen Roten, Grünen und Grauen Portugieser als Mutationen der ursprünglichen Sorte – in unserer Wahrnehmung nur noch wenig präsent ist, liegt ihr Rebflächenanteil in Deutschland auf einem vergleichbaren Niveau wie der des Kosmopoliten Chardonnay.

Bereits bei seiner ersten großen Verbreitung in Deutschland Mitte des 19. Jahrhunderts war es seine fruchtig-milde Art, die ihn schnell beliebt machte. Und diese Eigenschaft erfreut auch heute noch, insbesondere beim Portugieser Rosé, die Gaumen der Genießer. Unser junger 2024er Rosé vom Blauen Portugieser zeigt sich mit einer ausdrucksstarken jungen Erdbeerfrucht, die anfangs von einem Hauch Himbeere und Nektarine begleitet wird und in einer finalen cremigen Vanille-Note mit sanftem Nachhall ausklingt.

Was läge da näher als ein Erdbeertörtchen als perfekten Kombinationspartner im Frühling? Oder wie wäre es mit einer buttrig-cremigen Käseauswahl in den kühleren Monaten oder der süß-sauren asiatischen Küche? Probieren Sie es aus und finden Sie Ihr persönliches Dream-Team mit dem süß-fruchtigen Portugieser Rosé. Als „Schorle“ – eine Mischung aus Wein und Mineralwasser – wird er zum beliebten Durstlöcher in großzügigem Format (0,5-Liter-Glas).

Serviertemperatur: 8 °C

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Alkohol: 10,5 % vol.

Artikel-Nr.: 3

Füllmenge: 1 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite



Nährwerte
& Zutaten
E 292 kJ /
(70kcal)
Pro 100 ml

