KARL PFAFFMANN
WALSHEIM

Expertise April 2025

2024 GEWÜRZTRAMINER trocken Q.b.A.

Der Gewürztraminer ist ein unverkennbar nach Blüten duftender, eleganter Wein. Sein Hauptaroma, das auch in unserem trockenen Gewürztraminer animierend aus dem Glas strömt ist ohne Zweifel feiner Rosenduft gepaart mit junger, fast noch grüner Banane und einem finalen Hauch saftiger Mirabelle. Am Gaumen gesellen sich herrliche frische Citrus-Aromen dazu, welche direkt zum nächsten Schluck verführen

Natürlich lässt sich das Aroma bei der Herstellung noch mehr intensivieren, wenn man den Most z.B. für mehrere Tage auf den Schalen lässt, um noch mehr Inhaltsstoffe daraus zu lösen. Aber wir lieben den eleganten Stil dieser jahrtausendealten Rebsorte und beschränken die Maischestandzeit deshalb. Anschließend wird der Gewürztraminer kühl vergoren, damit alle gelösten Aromen auch im Wein erhalten bleiben und sich nicht durch einen zu warmen Gärungsverlauf verflüchtigen.

Wenn Sie ein passendes Gericht zum trockenen Gewürztraminer suchen, dann probieren Sie doch mal ein Filet mit Birne und Roquefort überbacken. Aber natürlich findet er auch tolle gleichgewichtige Partner in der gewürzreichen asiatischen Küche.

Empfohlene Trinktemperatur: 9 – 11 °C

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Alkohol: 13 % vol.

Artikelnummer: 22

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite

vegan certified

Karl Pfaffmann GmbH & Co. KG, Allmendstraße 1, D-76833 Walsheim
Fon +49 (0)6341 61856, Fax +49(0)6341 62609, info@karl-pfaffmann.de, www.karl-pfaffmann.de