



KARL PFAFFMANN

WALSHEIM

Expertise Februar 2026

2024 GEWÜRZTRAMINER Q.b.A.



Gewürztraminer ist eine der ältesten Rebsorten der Welt. Die genetischen Spuren sind in unzähligen weißen und roten Rebsorten zu finden. Bereits im frühen Mittelalter war dieser Wein ein fester Bestandteil der Tischkultur. Seit dem 16. Jhd. wird Gewürztraminer, alias Roter Traminer angebaut.

Sein Hauptaroma ist auch in unserem Gewürztraminer der unverkennbare Rosenduft. Diese typische „Traminernase“ wird zusätzlich von einem saftigen Traubenaroma, sowie einer würzigen Muskatnote unterstützt. Fazit: Ein fruchtig süßer und dennoch frischer Weißwein.

Der liebeliche Gewürztraminer ist ein vielschichtiger Wein, der für viele Anlässe geeignet ist: Gut gekühlt wunderbar an warmen Tagen, oder zum Essen ein idealer Begleiter zu pikanten asiatischen Speisen. Natürlich harmoniert der Wein mit seiner frischen Süße auch zu Desserts oder zu kräftigem Käse.

Empfohlene Trinktemperatur: 8 – 10 °C

Trinkreife: Jetzt bis 2029

Alkohol: 10,5 % vol.

Artikelnummer.: 24

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite



Nährwerte
& Zutaten
E 354 kJ /
(85 kcal)
Pro 100 ml