



KARL PFAFFMANN

WALSHEIM

Expertise, November 2025

## 2025 GRÜNER SILVANER\* trocken Q.b.A. Nußdorfer Bischofskreuz



Woher der Silvaner tatsächlich stammt, ist leider nicht ganz klar. Seine ersten bestätigten Anpflanzungen in Deutschland sind jedoch schon über 350 Jahre her. Hierzulande war er vor 30 Jahren als leichter Zech-Wein sehr populär. Inzwischen zeigt er nicht nur in Franken, sondern auch bei uns sein wunderbar frisches Fruchtpotenzial: Voraussetzung hierbei ist eine Reduzierung des Ertrages im Weinberg. Das Ergebnis ist eine Konzentrierung der typischer Silvaner-Aromen in den Trauben und später im Wein: neben jugendlichen Kiwi- und Limettennoten zeigt er einen fülligen Birnenduft sowie exotische Einflüsse gepaart mit leichter Kräuterfrische.

Wenn Sie einen idealen Begleiter zum Spargel suchen, dann steht er gerade vor Ihnen. Silvaner unterstreicht das zart-buttrige Gemüsearoma des Spargels mit seiner dezent würzigen, frischen Art. Außerhalb der Spargelzeit passt der Wein wunderbar zu Forelle oder zu gebratenen Huhn.

Serviertemperatur: 8 °C

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Alkohol: 12,5 % vol.

Artikel-Nr.: 27

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite

*\*Grüner Silvaner ist die genaue Bezeichnung zur Unterscheidung von rotem und blauem Silvaner*



**Nährwerte  
& Zutaten**  
E 314kJ /  
(75 kcal)  
Pro 100 ml

