



KARL PFAFFMANN

WALSHEIM

Expertise, Februar 2020

2019 GRÜNER SILVANER trocken Q.b.A. Nußdorfer Bischofskreuz



Ob der Silvaner womöglich aus Trans“Silvanien“ stammte vor der österreichischen Ersterwähnung, ist nicht nachgewiesen. Seine ersten bestätigten Anpflanzungen in Deutschland sind jedoch schon über 350 Jahre her, in denen er mit Sicherheit einige Weintrends erlebt hat. Er war hierzulande noch vor gut 30 Jahren sehr populär als leichter Zechwein. Aber inzwischen zeigt er nicht nur in Franken sondern auch bei uns sein wunderbar frisches Fruchtpotenzial – unter der Voraussetzung, dass er im Weinberg nur wenig Trauben zur Reife bringen darf. Das Ergebnis dieses niedrigen Ertrags ist eine Konzentrierung typischer Silvaneraromen in den Trauben und später im Wein: neben jugendlichen Ananas-, Kiwi- und Limettennoten zeigt er auch fülligen Birnenduft sowie exotische Sternfrucht (Karambole) und eine leichte Kräuterfrische.

Wenn Sie einen Traumpartner für Spargelgerichte suchen, dann steht er jetzt gerade vor Ihnen. Silvaner unterstreicht das zart-buttrige Gemüsearoma des Spargels mit seiner dezent würzigen, frischen Art und macht so dem Weißburgunder als Spargelpartner ernsthafte Konkurrenz.

Serviertemperatur: 8 °C

Trinkreife: Jetzt bis 2022

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 blauen Silvaner*