



KARL PFAFFMANN

WALSHEIM

Expertise Februar 2024

2023 RIESLING halbtrocken Q.b.A.



Der Riesling ist die am meisten angebaute Rebsorte in Deutschland. Das zeigt zum einen seine absolute Favoritenrolle im deutschen Weingenuss-Sortiment, aber auch seine besondere Eignung hierzulande als „cool climate“ Rebsorte. Trotzdem braucht er gerade bei seiner langen Reifezeit im Herbst besonders hochwertige Lagen und Böden, um sein Aromapotenzial in harmonischer Weise mit der typischen Säure im Glas zeigen zu können.

Deshalb ist für den Pfaffmann-Riesling die Einzellage Herrenberg unter anderem eine bevorzugte Lage für hochwertige Rieslinge. Der sandige Lößlehm-Boden sorgt dafür, dass sich Aromen wie weißer Pfirsich, Apfel, Ananas und Zitrone deutlich ausprägen und gemeinsam mit der spürbar mineralischen Note einen besonders frischen halbtrockenen Riesling ergeben.

Gerade zu dieser mineralischen, frisch-fruchtigen Art passt der halbtrockene Riesling hervorragend zu fruchtigen Desserts, zur japanischen Küche oder zu Blauschimmelkäse. Letztendlich ist dieser Wein pur genossen ohnehin ein Highlight des Abends.

Empfohlene Trinktemperatur: 8 – 10 °C

Trinkreife: Jetzt bis 2027

Alkohol: 12,5 % vol.

Artikel-Nr.: 28

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite

