KARL PFAFFMANN
WALSHEIM

Expertise Februar 2025

2024 RIESLING halbtrocken Q.b.A.

Der Riesling ist die am häufigsten angebaute Rebsorte in Deutschland. Dies spiegelt sich nicht nur in seiner Rolle als Favorit im deutschen Weingenuss-Sortiment wider, sondern auch in seiner besonderen Eignung als „Cool-Climate"-Rebsorte in hiesigen Regionen. Trotz seiner langen Reifezeit im Herbst benötigt er besonders hochwertige Lagen und Böden, um sein Aromapotenzial in harmonischer Weise mit der typischen Säure im Glas zur Geltung zu bringen.

Für den Pfaffmann-Riesling ist die Einzellage Herrenberg eine bevorzugte Lage, die hochwertige Rieslinge hervorbringt. Der sandige Lößlehm-Boden sorgt dafür, dass sich Aromen wie weißer Pfirsich, Apfel, Ananas und Zitrone deutlich entfalten und zusammen mit einer spürbaren mineralischen Note einen besonders frischen, halbtrockenen Riesling ergeben.

Gerade zu dieser mineralisch-frisch-fruchtigen Art passt der halbtrockene Riesling hervorragend zu fruchtigen Desserts, zur japanischen Küche oder zu Blauschimmelkäse. Letztlich ist dieser Wein auch pur genossen ein Highlight des Abend

Empfohlene Trinktemperatur: 8 – 10 °C

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Alkohol: 12,5 % vol.

Artikel-Nr.: 28

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite

Nährwerte & Zutaten
E 319kJ / (76 kcal)
Pro 100 ml

vegan certified

Karl Pfaffmann GmbH & Co KG, Allmendstraße 1, D-76833 Walsheim
Fon +49 (0)6341 969130, Fax +49(0)6341 9691320, info@karl-pfaffmann.de, www.karl-pfaffmann.de