



KARL PFAFFMANN

WALSHEIM

Expertise, Januar 2020

2019 GRAUBURGUNDER trocken Q.b.A. Nußdorfer Bischofskreuz



Ungebrochen erfreut sich die Rebsorte Grauburgunder, die in Deutschland immer noch offiziell als „Ruländer“ klassifiziert ist, einer wachsenden Beliebtheit. Der allgemeine Burgundertrend hierzulande verschafft dem hiesigen, fruchtbetonten Grauburgunder-Stil im Vergleich zum schlankeren, zitrusfrischen Pinot-Grigio-Stil immer mehr begeisterte Anhänger. Gerade seine saftigen Birnennoten in der umfassenden Apfelaromatik verleiht ihm bei dezenter Säure eine wunderbare Finesse. Duftige Quittennoten und ein erfrischender Zitrushauch geben unserem Grauburgunder füllige, fast schon opulente Fruchtigkeit und lassen ihn doch gleichzeitig leicht und erfrischend den Gaumen hinabrollen.

Und darin liegt schon ein Stück weit das Geheimnis seines Erfolges: nicht zu aufdringlich und doch klare Fruchtpräsenz gepaart mit einer angenehm zurückhaltenden Säure lassen ihn ohne unnötige Ecken und Kanten im Mund entfalten bis er sich angenehm mit einem herrlichen, frischen Nachhall verabschiedet. Das ist nicht nur für sich genossen ein unschlagbarer Dauerbrenner sondern auch in Kombination mit einem schönen Stück Bergkäse, zarten Fischgerichten wie z.B. Zander und Seezunge oder mit einem cremigen Hühnerfrikassee ein wunderbarer Hochgenuss.

Serviertemperatur: 8 – 10 °C

Trinkreife: Jetzt bis 2022

Alkohol: 12,5 % vol.

Artikel-Nr.: 29

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweise: enthält Sulfit