



KARL PFAFFMANN

WALSHEIM

Expertise, November 2025

2025 GRAUBURGUNDER trocken Q.b.A. Nußdorfer Bischofskreuz



Der Grauburgunder, auch bekannt unter dem Namen Ruländer, erfreut sich ungebrochener großer Beliebtheit.

Die Lage Nußdorfer Bischofskreuz mit ihrem warmen Klima und der idealen Bodenstruktur bietet alle Voraussetzungen für eine perfekte Reife – was letztendlich im Glas geschmacklich zur Geltung kommt.

Seine saftigen Birnennoten und die umfassende Apfel-Aromatik verleihen dem Wein bei dezenter Säure eine wunderbare Finesse. Duftige Quittennoten und ein erfrischender Hauch Zitrus geben unserem Grauburgunder eine füllige, fast schon opulente Fruchtigkeit und lassen ihn gleichzeitig leicht und erfrischend den Gaumen hinabrollen.

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 einem cremigen Hühnerfrikassee ein wunderbarer Hochgenuss.

Serviertemperatur: 8 – 10 °C

Trinkreife: Jetzt bis 2029

Alkohol: 12,5 % vol.

Artikel-Nr.: 29

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweise: enthält Sulfite



Nährwerte &

Zutaten

E 314 kJ /

(75 kcal)

Pro 100 ml

