



KARL PFAFFMANN

WALSHEIM

Expertise Januar 2025

2023 SPÄTBURGUNDER trocken Q.b.A.



Mit diesem Spätburgunder haben Sie eine der ältesten Rebsorten im Glas, auch wenn sie sich Ihnen mit diesem Wein absolut jung, frisch und lebendig präsentiert. Vermutlich handelt es sich um eine vor ca. 2.000 Jahren selektierte Wildrebe, die schon immer durch ihre fruchtigen Weine mit deutlich geringerem Gerbstoffgehalt viele Rotweinfreunde gewonnen hat. Allerdings ist sie auch mehr als anspruchsvoll – sowohl im Weinberg als auch bei der Vinifikation im Keller. Nur die besten Lagen sind ihr gut genug, idealerweise mit gutem Kalkgehalt, wie wir ihn im Nußdorfer Bischofskreuz finden.

Belohnt werden wir mit einem herzhaft fruchtigen Spätburgunder, der uns dank der Reifung im Edelstahltank ganz unbeeinflusst seine Fruchtpower zeigt, mit saftigen, an Wildkirsche und Johannisbeere erinnernden Noten. Ein zartes Mandelaroma sowie eine leichte, kühle Würze präsentieren das Finale, das sich lang am Gaumen anschmiegt.

Passend dazu können Sie sich für einen perfekten Genussabend eine abwechslungsreiche Käseplatte bereitlegen, denn dank des absolut niedrigen Gerbstoffgehalts und der gleichzeitig fruchtig-frischen Rotweinstruktur werden beide zu Traumpartnern.

Empfohlene Trinktemperatur: 16 °C

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Alkohol: 13% vol.

Artikel-Nr.: 31

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite

