



KARL PFAFFMANN

WALSHEIM

Expertise Februar 2020

## 2019 GEWÜRZTRAMINER Spätlese Walsheimer Silberberg



Welch ein Klassiker! Eine der ältesten Rebsorten der Welt, deren genetische Spuren in unzähligen weißen und roten Rebsorten zu finden sind. Bereits im frühen Mittelalter fester Bestandteil norditalienischer Tischkultur und auch bei uns schon im 16. Jhd. angebaut, ist der Rote Traminer - sprich Gewürztraminer - heute noch ein unverkennbar starker Charakter. Sein Hauptaroma ist auch in unserer Gewürztraminer Spätlese der einmalige Rosenduft – intensiv und elegant zugleich. Diese typische Traminer Nase wird zusätzlich von saftigem Traubenaroma, sowie einer würzigen Muskatnote und einem Hauch Lindenblüte unterstützt und wirkt trotz aller Intensität eher leicht und elegant.

Durch die Maischestandzeit bekommt das vielschichtige Aroma seinen letzten Schliff, da sich noch einige der wichtigen Tramineraromen aus der Schale lösen und in den Most übergehen können.

Mit Sicherheit ist die Gewürztraminer Spätlese dadurch bereits ein aromaintensives und genussvolles Dessert für sich. Aber warum nicht auch mal eine Kombination mit Kontrast wagen z. B. mit einer herzhaften Leber- oder Wildpastete und nussigem Feldsalat mit rotem Pfeffer bzw. mit einem herrlichen Blauschimmelkäse wie Roquefort.

Empfohlene Trinktemperatur: 8 – 10 °C

Trinkreife: Jetzt bis 2025

Alkohol: 10,5 % vol.

Artikelnr.: 33

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite