



KARL PFAFFMANN

WALSHEIM

Expertise Januar 2026

Carlo trocken - weiß -

Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure



Vieles in unserem Carlo entspricht dem italienischen „dolce far niente“ – dem süßen Nichtstun: Die prickelnde Spritzigkeit verleitet einfach nur noch zum Genießen.

Seine wunderbare Fruchtigkeit mit Zitrusnoten, Apfelaroma, exotischer Ananasnote und einem Hauch Mandarine und Limette erhält unser Carlo-Weiß eindeutig von den sonnigen Südpfälzer Weinbergen.

Bei der Gestaltung des Etiketts tritt erstmals die vierte Generation im Hause Pfaffmann in den Vordergrund: Lara, die älteste Tochter von Marion und Markus Pfaffmann, hat sich mit unserem Designer zusammengesetzt und ihre ersten Schritte in Richtung Wein, symbolisch mit den wunderschönen Fliesen der Vinothek, gemacht. Das oft bei uns nachgefragte Muster wählte sie als Grundlage des neuen Etiketts und brachte damit das südländische Flair des Perlweins verspielt zum Ausdruck.

Ein herrlicher Genuss zur Eröffnung beschwingter Sommerabende, solo oder zu vielfältigen Amuse-Gueules von Olivenpaste bis zu Lachshäppchen.

Empfohlene Serviertemperatur: 6 – 8° C

Trinkreife: Jetzt bis 2029

Alkohol: 11,5 % vol.

Artikel-Nr.: 69

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite



Nährwerte
& Zutaten
E 308 kJ /
(74 kcal)
Pro 100 ml

