



KARL PFAFFMANN

WALSHEIM

Expertise Februar 2020

2019 GRAUBURGUNDER trocken

Qualitätswein Pfalz



Grauburgunder hat viele Gesichter: von spritzig leicht als Pinot Grigio bis goldgelb schwer als Ruländer. In diesem Fall haben wir das elegante Gesicht des Grauburgunders mit seinen frischen Zitrusnoten sowie saftigen Apfelaromen von Jonagold Äpfeln und einem Hauch Granny Smith im entsprechenden Stadium der Traubenreife geerntet. Das heißt, die Trauben wurden nicht mit barocker Reife und Fülle gelesen sondern mit jugendlich beschwingter Reife, die uns nun aus dem Glas fruchtig-frisch entgegenströmt.

Um in diesem Stadium bereits die typische Burgunderaromatik in den Trauben zu haben, braucht der Grauburgunder warme Lagen mit einem guten Kalkgehalt wie sie gerade hier in der Südpfalz zu finden sind.

Dementsprechend entlohnt er uns dann auch mit seiner fruchtigen Art passend zur Eröffnung eines langen Terrassenabends oder auch zu herbstlichen Menüs mit Kürbissuppe bzw. Feldsalat. Versuchen Sie ihn doch auch mal mit leichten Hauptgängen wie Putenschnitzel mit Möhren-Lauch-Gemüse oder Wildlachs mit einer Bärlauch-Wein-Sahnesauce und Zitronenzesten.

Serviertemperatur: 9 – 11° C

Trinkreife: jetzt bis 2022

Alkohol: 12,5%

Artikel-Nr.: 129