



KARL PFAFFMANN

WALSHEIM

Expertise Januar 2026

2025 GRAUBURGUNDER trocken

Qualitätswein Pfalz



Grauburgunder hat viele Gesichter: von spritzig leicht als Pinot Grigio bis goldgelb schwer als Ruländer.

Im Fall unseres Grauburgunders wurden die Trauben nicht mit barocker Reife und Fülle gelesen, sondern mit jugendlicher Reife. Dies garantiert frische Aromen, die an Zitrus und Apfel erinnern.

Um in diesem Stadium bereits die typische Burgunder-Aromatik in den Trauben zu erzielen, benötigen die Reben warme Lagen mit einem guten Kalkgehalt, wie sie gerade hier in der Südpfalz zu finden sind.

Mit seiner fruchtigen Art passt der Wein hervorragend zur Eröffnung eines langen Terrassenabends oder auch zu Kürbissuppe bzw. Feldsalat. Versuchen Sie ihn doch auch mal mit leichten Hauptgängen wie Putenschnitzel mit Möhren-Lauch-Gemüse oder zu Wildlachs mit einer Bärlauch-Wein-Sahnesauce.

Serviertemperatur: 9 – 11° C

Trinkreife: jetzt bis 2028

Alkohol: 12%

Artikel-Nr.: 129



Nährwerte
& Zutaten
E 314 kJ /
(75 kcal)
Pro 100 ml

