



KARL PFAFFMANN

WALSHEIM

Expertise Februar 2026

2025 GRAUBURGUNDER trocken Q.b.A. Walsheimer Silberberg - Selection -



Die Grauburgunder Selection aus der Top-Burgunderlage „Walsheimer Silberberg“ zeigt uns das ganze Potenzial dieser eleganten Rebsorte.

Saftige gelbfruchtige Aromen und eine elegante Mineralität prägen diesen Wein. Eine Ertragsreduzierung sowie viel Handarbeit im Weinberg sind die Grundlage eines solchen Weins. Je weniger Trauben die Rebe im Sommer versorgen muss, desto mehr wertvolle Inhaltsstoffe können sich in ihnen bilden. Eine gesunde, lange Reife am Stock garantiert uns darüber hinaus weitere herrliche Aromen sowie Komplexität.

Nicht zuletzt erzeugt der besonders hohe Muschelkalkgehalt in dieser hochwertigen Lage eine einmalige Aromenvielfalt die an Mango, Papaya und saftigen Apfel erinnert. Mit einem zarten nussigen, kräutrigen Finale und viel Burgunderschmelz rundet er sich perfekt ab.

Eine perfekte Harmonie bildet der Wein z.B. mit einem mittelalten Bergkäse aus der Schweiz. Eine weitere gute Kombination ist Feldsalat mit frisch gebratenen Austernpilzen, oder Kalbsrahmgchnetzeltes an Spätzle.

Empfohlene Trinktemperatur: 8 – 10 °C

Trinkreife: jetzt bis 2030

Alkohol: 13,5 % vol.

Artikel-Nr.: 229

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite



Nährwerte
& Zutaten
E 344kJ /
(83 kcal)
Pro 100 ml

