



KARL PFAFFMANN

WALSHEIM

Expertise Februar 2020

2017 SPÄTBURGUNDER trocken Q.b.A Walsheimer Silberberg

- im Holzfass gereift -



Die Burgundersorten lieben einen guten Kalkgehalt im Boden. Deshalb ist es für uns wichtig, den anspruchsvollen Spätburgunder mit seinen dünnen Schalen und empfindlichen Beeren in der optimalen kalkhaltigen Lage „Silberberg“ anzubauen.

Um dem dunkelroten Jungwein nach einer ausgiebigen Maischegärung noch etwas Struktur zu verleihen ohne Barriquenoten einzubringen, kommt er für ein gutes Jahr in große Holzfässer wie traditionelle Doppelstückfässer (2.400 l) oder Tonneaus (500 l). Dies verleiht dem eleganten Spätburgunder noch etwas Struktur und lässt ihn mit seiner würzigen Nase, der intensiven Schwarzkirsch- und Pflaumenaromatik und den warmen ganz dezenten Röstaromen samtig über die Zunge rollen. Und da er kein Schwergewicht ist, bleibt er gleichzeitig mit einer jungen, lebendigen Fruchtigkeit auch nach dem Schlucken unbeschwert mit einem Kirschnachhall im Mund.

In dieser gelungenen Balance ist er ein mundfüllender Rotwein für die herzhafte Vesper am Abend genauso wie für den kräftigen Burgunderbraten am sonntäglichen Mittagstisch.

Empfohlene Trinktemperatur: 16 °C

Trinkreife: Jetzt bis 2024

Alkohol: 13,5 % vol.

Artikel-Nr.: 231

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite