



KARL PFAFFMANN

WALSHEIM

Expertise November 2025

2022 SPÄTBURGUNDER trocken Q.b.A Walsheimer Silberberg

- im Holzfass gereift -



Die Burgundersorten profitieren sehr von einem guten Kalkgehalt im Boden. Daher ist es für uns wichtig, den anspruchsvollen Spätburgunder mit seinen dünnen Schalen und empfindlichen Beeren in der optimal kalkhaltigen Lage „Silberberg“ anzubauen.

Nach einer ausgiebigen Maischegärung kommt der Jungwein für ein Jahr in große Holzfässer, wie traditionelle Doppelstückfässer (2.400 l) oder Tonneaux (500 l). Diese Holzreifung verleiht dem eleganten Spätburgunder Struktur und Würze. In Verbindung mit einer intensiven Schwarzkirsche- und Pflaumenaromatik sowie warmen und dezenten Röstaromen rollt der Wein samtig über die Zunge. Der Abgang bleibt mit einer jungen, lebendigen Fruchtigkeit und einem Kirschnachhall unbeschwert im Mund.

In dieser gelungenen Balance ist er ein mundfüllender Rotwein, der sowohl zu einer herzhaften Vesper am Abend als auch zu einem kräftigen Burgunderbraten am sonntäglichen Mittagstisch hervorragend passt.

Empfohlene Trinktemperatur: 16 °C

Trinkreife: Jetzt bis 2030

Alkohol: 13,5 % vol.

Artikel-Nr.: 231

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite

