



KARL PFAFFMANN

WALSHEIM

Expertise Februar 2026

2025 WHITE.VINEYARD trocken Qualitätswein Pfalz



Im WHITE Vineyard haben wir die international etablierte Rebsorte Chardonnay mit dem Lokalmatador Weißburgunder zu einer verspielten Cuvée vereint. Um das optimale Bukett und die beste Struktur jeder Rebsorte zu bewahren, wurden beide Sorten separat gelesen und ausgebaut. Erst danach haben wir sie zur finalen WHITE-Cuvée zusammengeführt.

Das perfekte Vermählen der beiden Weine im idealen Verhältnis ist jedes Jahr eine spannende Herausforderung und zeugt vom Können und Wissen des Kellermeisters. Daher ist die Kunst der Cuvée-Erstellung (auch Assemblage oder Blend genannt) international hochgeschätzt – eine handwerkliche Fertigkeit, die nur wenige Kellermeister meisterhaft beherrschen.

Geschmacklich vereinen sich Aromen beider Rebsorten: Ein frisches, gelbfruchtiges Bouquet, das an Mirabellen und gelbe Kirschen erinnert, verbindet sich mit duftigen Zitrus- und Holundernoten.

Diese leichte, frischfruchtige Eigenschaft macht den Wein zu einem idealen Begleiter für leicht deftige Gerichte wie Quiche Lorraine oder Fischvorspeisen. Natürlich eignet sich der Wein auch perfekt als Solo-Aperitif oder als Begleiter bei einer gemütlichen Runde.

Empfohlene Trinktemperatur: 8 – 10 °C

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Alkohol: 12,5 % vol.

Artikel-Nr.: 252

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite



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



REBSORTEN:
Chardonnay
Weißburgunder