



KARL PFAFFMANN

WALSHEIM

Expertise April 2026

Alkoholfreier Pinot Gris



Der Wein wird klassisch vinifiziert und anschließend wird ihm der Alkohol in einem schonenden Verfahren entzogen, um die typischen Aromen des Weines zu bewahren. Das zeigt sich bereits beim ersten Schluck:

Schon gleich in der Nase zeigt sich eine frische Burgunderaromatik, die an Zitrus- und Apfelaromen erinnert. Am Gaumen gesellen sich duftige Quittennoten und saftige Birne hinzu.

Dieser Wein ist nicht nur für sich genossen ein unschlagbarer Dauerbrenner, sondern auch in Kombination mit einem schönen Stück Bergkäse, zarten Fischgerichten wie z. B. Zander und Seezunge oder einem cremigen Hühnerfrikassee ein wunderbarer Hochgenuss.

Serviertemperatur: 9 – 11° C

Alkohol: <0,5 % vol.

Artikel-Nr.: 429

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite

Entalkoholisierter Wein



Nährwerte
& Zutaten
E 71 kJ /
(17 kcal)
Pro 100 ml

