



KARL PFAFFMANN

WALSHEIM

Expertise März 2026

2025 WEISSBURGUNDER trocken Q.b.A. Knöringer Hohenrain - Selection -



Um der Rebsorte Weißburgunder Intensität bei gleichzeitig geradliniger und saftig klarer Struktur zu verleihen, ist eine Ertragsreduktion unerlässlich. Deshalb beschränken wir den Ertrag durch die sogenannte Grünlese auf wenige, reife Trauben. Kombiniert mit optimalen Bedingungen wie ausreichend Sonne und einem idealen Boden aus Löß-Lehm erhalten wir einen wunderbar frischen, zitrusklaren Weißburgunder. Ein Hauch von jugendlicher Limette, saftiger Birne und ein unverkennbarer, zarter Duft nach Holunderblüten ergänzen das Geschmackserlebnis.

Nach reichlichem Feinhefelager des Jungweines ist nun ein intensiver, cremiger und gleichzeitig spritziger Selections-Weißburgunder auf die Flasche gekommen, der noch sehr lange mit seiner Eleganz die Gaumen erfreuen wird.

Dieser Weißburgunder ist ein klarer Favorit zu Gemüsegerichten: Nicht nur Spargel, sondern auch Brokkoli, Blumenkohl oder Zucchini profitieren von der unterstreichenden, animierenden Art der Weißburgunder Selection. Gleiches gilt für zarte Fischgerichte, gekochtes Huhn oder Kalb.

Empfohlene Trinktemperatur: 8 – 10 °C

Trinkreife: jetzt bis 2030

Alkohol: 13,5 % vol.

Artikel-Nr.: 530

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite



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

