



KARL PFAFFMANN

WALSHEIM

Expertise Oktober 2025

## 2024 RIESLING trocken Q.b.A. Walsheimer Silberberg - Selection -



Kaum ein Wein zeigt so deutlich, wie stark Riesling vom Boden geprägt wird. In der Einzellage Silberberg verbindet sich die typisch fruchtige Kraft der südpfälzischen Löss-Lehm-Böden mit der eleganten Mineralität des Muschelkalks. Das Ergebnis ist ein Riesling mit saftiger Fruchtfülle und angenehm gepufferter Säure.

Im Glas entfaltet er ein intensives Aromenspiel: saftiger Pfirsich, roter Apfel, reife Zitrone, dazu Anklänge von Litschi, Maracuja und feine Birnennoten. Am Gaumen wirkt die Frucht schier unerschöpflich und zeigt im langen Nachhall immer neue Nuancen – Riesling at its best.

### Speisenempfehlung:

Ideal zu würzigen Gerichten, die der Frucht Paroli bieten können: kräftige Bärlauchsuppe, asiatisch gewürztes Geflügel oder Fisch, besonders in süß-saurer Variation. Auch zu Käse ein Genuss – probieren Sie ihn mit Kuh- oder Schafskäse im Kräutermantel.

Serviertemperatur: 8 – 10° C

Trinkreife: jetzt bis 2027

Alkohol: 13,5 %

Artikel-Nr.: 534

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite



Nährwerte &

Zutaten

E 341 kJ /

(82kcal)

Pro 100 ml

