



KARL PFAFFMANN

WALSHEIM

Expertise Februar 2026

# 2024 GRAUBURGUNDER PAULINE

## Walsheimer Silberberg, trocken

### Réserve



Benannt nach der jüngsten Tochter, ist die Grundlage für eine derart hochwertige Burgunderqualität – wie bei allen unseren Réserve-Qualitäten – eine konsequente Ertragsreduzierung unter 35 hl/ha.

Durch eine lange Reife am Rebstock bekommt dieser Wein seine intensive Aromatik. Gleich zu Beginn öffnen uns frische Blütendüfte alle Sinne. Eine reife Aromatik von Williams-Christ-Birnen und Pfirsich geben dem Wein eine verführerische Saftigkeit.

Nach einer Weile am Gaumen spürt man die Holz-Note mit ihrem Vanille- und Karamellaromen, ergänzt durch leichte Röstaromen. Zusammen ergibt sich ein wunderbar vielfältiges und tiefgründiges Grauburgunderaroma, das man dieser Rebsorte noch vor einigen Jahren nicht zugetraut hätte. Damals galt der Grauburgunder als ein eher dezenter Wein.

In dieser Intensität braucht der Grauburgunder natürlich einen adäquaten Partner wie z.B. gebratene Gambas oder cremige Bergkäse, aber auch ein kurzgebratenes Kalbsfilet profitiert hier von der Ausdrucksstärke seines flüssigen Pendants.

Empfohlene Trinktemperatur: 8- 10 °C

Trinkreife: Jetzt bis 2031

Alkohol: 13,5 % vol.

Artikelnummer.: 629

Füllmenge: 0,75 l

Allergene: enthält Sulfite



Nährwerte  
& Zutaten  
E 345 kJ /  
(83 kcal)  
Pro 100 ml

