



KARL PFAFFMANN

WALSHEIM

Expertise, Februar 2020

Nachts sind alle Burgunder grau

Jahrgang 2019 - trocken - Qualitätswein Pfalz



Was war das für eine Verwunderung Mitte der 80er Jahre unter den deutschen Winzern, als plötzlich Pinot Grigio in aller (Wein-)Munde war. Hatte der deutsche Gaumen doch bis dahin den Grauen Burgunder aus dem heimischen Anbau vollkommen ignoriert – nicht zuletzt wegen der massiven Zungenprägung als golden-süße Variante „Ruländer“ in den 60er und 70er Jahren.

In der unglaublichen Frische eines leichten, trockenen Grauburgunders erwuchs das vinophile Interesse erneut und dank unserer jahrzehntelangen Burgundererfahrung spielen die Pfaffmann-Grauburgunder die gesamte Burgunder-Klavatur mit Leidenschaft in allen Variationen. Dabei ist der Grauburgunder bei Nacht die extra frische Note mit reichlich gelbem Apfelaroma, etwas Williams-Christ-Birne und einem Hauch Mango und gelber Kirschen.

Nach dem genussreichen ersten Schluck entwickelt sich noch ein Hauch Mandel dazu, der uns zart an die nussige Burgunderart erinnert. Vielleicht gerade deshalb eine wunderbare Begleitung zu Butterkuchen mit reichlich Mandelblättern oder für die Herzhaften begleitend zu einem kräftigen Kartoffel-Käse-Gratin.

Serviertemperatur: 8 - 10 °C

Trinkreife: Jetzt bis 2022

Alkohol: 12,5 % vol.

Artikel-Nr.: 929

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweise: enthält Sulfite