



KARL PFAFFMANN

WALSHEIM

Expertise, Dezember 2025

## Nachts sind alle Burgunder grau

Jahrgang 2025 - trocken - Qualitätswein Pfalz



Der Grauburgunder hat in den letzten Jahren wieder zunehmend an Bedeutung gewonnen. In Deutschland bedeckt diese vielseitige Rebsorte etwa 7.100 Hektar, und in der Pfalz sind derzeit rund 1.800 Hektar mit Grauburgunder bepflanzt. Die robuste Rebsorte gedeiht hervorragend auf unseren kalkhaltigen Böden und gehört aufgrund ihrer Vielseitigkeit zu den festen Bestandteilen unseres Rebsorten-Portfolios.

Durch eine sorgfältige Pflege der Anlagen, wie das Ausdünnen und die Reduzierung des Ertrags, erhalten wir einen frischen, spritzigen Grauburgunder mit einer schönen Komplexität.

Aromatisch zeigt der Wein vordergründig grüne Apfelnoten, die sich beim Trinken mit einem Hauch von Mango und Williams-Birne vereinen. Die leichte Säure sorgt für den nötigen „Frische-Kick“, was den Grauburgunder zu einem echten Trinkvergnügen macht.

Als Speisebegleitung harmoniert der Wein besonders gut mit kräftigen Meeresfrüchten, aber auch Jungwild oder reifer Weichkäse passen hervorragend dazu. Insgesamt eignet sich der Grauburgunder perfekt, um ein ganzes Menü zu begleiten.

Serviertemperatur: 8 - 10 °C

Trinkreife: Jetzt bis 2029

Alkohol: 12,5 % vol.

Artikel-Nr.: 929

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweise: enthält Sulfite



Nährwerte  
& Zutaten  
E 315 kJ /  
(76 kcal)  
Pro 100 ml