



KARL PFAFFMANN

WALSHEIM

Expertise, Dezember 2024

Ein Rosé ist ein Rosé ist ein Rosé

Jahrgang 2024- trocken - Qualitätswein Pfalz



Wie der Name, so das Aussehen: Der Farbton dieses Rosés wird durch die Verwendung farbintensiver Trauben bestimmt. Die Farbstoffe in der Traubenschale lösen sich bereits nach einer kurzen Maischestandzeit des Traubenmostes und färben den Saft. Danach werden die Schalen vom Saft getrennt und der Wein wird weiter vergoren.

Die Grundweine für das Cuvée werden alle separat ausgebaut. Durch zahlreiche Proben wird anschließend die finale Cuvée kreiert.

In der Nase zeigt der Rosé eine leichte Himbeer-Aromatik, die sich mit einer würzigen Frische vereint. Am Gaumen entfalten sich saftige Noten von Sauerkirsche und Erdbeeren, begleitet von einem frischen Apfelaroma. Insgesamt präsentiert sich der Wein als runder, fruchtiger und frischer Tropfen mit einer dezenten Säure.

Als Essensbegleiter passt der Rosé hervorragend zu Salaten, Fischgerichten oder leicht würzigen Gemüsegerichten wie einem Gemüseauflauf.

Serviertemperatur: 8 °C

Trinkreife: jetzt bis 2027

Alkohol: 12 % vol.

Artikel-Nr.: 942

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite



Nährwerte
& Zutaten
E 308 kJ /
(74 kcal)
Pro 100 ml



Karl Pfaffmann GmbH & Co. KG, Allmendstraße 1, D-76833 Walsheim

Fon +49 (0)6341 969130, Fax +49 (0)6341 9691320, info@karl-pfaffmann.de, www.karl-pfaffmann.de