



KARL PFAFFMANN

WALSHEIM

Expertise September 2023

2021 SPÄTBURGUNDER trocken Q.b.A Walsheimer Silberberg

- im Holzfass gereift -



Die Burgundersorten profitieren sehr von einem guten Kalkgehalt im Boden. Daher ist es für uns wichtig, den anspruchsvollen Spätburgunder mit seinen dünnen Schalen und empfindlichen Beeren in der optimalen kalkhaltigen Lage „Silberberg“ anzubauen.

Nach einer ausgiebigen Maischegärung kommt der Jungwein für ein gutes Jahr in große Holzfässer wie traditionelle Doppelstückfässer (2.400 l) oder Tonneaux (500 l). Diese Holzreifung verleiht dem eleganten Spätburgunder Struktur und Würze. In Verbindung mit einer intensiven Schwarzkirsche- und Pflaumen Aromatik sowie warmen und dezenten Röstaromen, rollt der Wein samtig über die Zunge. Der Abgang hält sich mit einer jungen, lebendigen Fruchtigkeit sowie einem Kirschnachhall unbeschwert im Mund.

In dieser gelungenen Balance ist er ein mundfüllender Rotwein für die herzhafte Vesper am Abend genauso wie für den kräftigen Burgunderbraten am sonntäglichen Mittagstisch.

Empfohlene Trinktemperatur: 16 °C

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Alkohol: 13,5 % vol.

Artikel-Nr.: 231

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite

