



KARL PFAFFMANN

WALSHEIM

Expertise März 2024

2023 RIESLING trocken Q.b.A. Walsheimer Silberberg - Selection -



Dass Riesling sehr stark in seiner Aromatik und Struktur vom Boden geprägt wird, zeigt die Selection vom Walsheimer Silberberg sehr deutlich und auf angenehme Weise. Generell sind die südpfälzischen Böden mit ihrer überwiegenden Löß-Lehm-Struktur für die kräftig fruchtige Art der hiesigen Rieslinge verantwortlich. Wenn aber noch ein guter Muschelkalkanteil im Weinbergs Boden über die Wurzeln Einfluss auf die Trauben nimmt, dann führt das beim Riesling zu einer angenehm gepufferten Säure. Dadurch kommt in der Einzellage Silberberg die intensive Riesling-frucht sehr saftig daher:

-Pfirsichnoten, roter Apfel, reife Zitrone, ein Hauch Litschi und Maracuja sowie elegante Birnennoten. Das Fruchtpotenzial scheint im Mund nicht enden zu wollen und entwickelt immer wieder neue Nuancen im Nachhall. Oder kurz gesagt: „Riesling at its best“.

Würzige Speisepartner, die sich von der Frucht nicht unterkriegen lassen, eignen sich ideal zu diesem Riesling. Z.B. eine kräftige Bärlauch Suppe oder asiatisch gewürzte Huhn- oder Fischgerichte, die vor allem in der süß-sauren Variation hervorragend passen. Probieren Sie beim Käse unbedingt einen Kuhmilch- oder Schafskäse mit Kräutermantel.

Serviertemperatur: 8 – 10° C

Trinkreife: jetzt bis 2027

Alkohol: 13,5 %

Artikel-Nr.: 534

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite