

2018 GRAUBURGUNDER Auslese Walsheimer Silberberg



Der schöne Ausdruck „von der Sonne geküsst“ gilt ohnegleichen für den Jahrgang 2018. Das Frühjahr brachte genügend Wasser für die Versorgung der älteren, tief wurzelnden Reben, um alle Sonnentage des herrlichen Sommers 2018 auskosten zu können und entsprechend kräftig Inhaltsstoffe in den Beeren einzulagern. So wurde uns das seltene Glück zuteil, vollkommen gesunde Grauburgundertrauben mit über 120° Oechsle ernten zu können, die uns eine intensive edelsüße Auslese schenkten.

Jetzt im Frühjahr 2019 steckt dieser edle Wein noch in den Kinderschuhen und ertastet sich Schritt für Schritt seinen Weg. Erste Aromen, die unsere Vorfreude auf diesen seltenen Genuss steigern, sind leicht grüne Noten von Zitronengras und Petit Grain bevor sich im Mund die äußerst saftig-süße Seite von Birnen- und Äpfeln ausbreitet und sich mit noch jungem Ananasaroma verabschiedet. Wenn das nicht eine hervorragende Partnerin zu kräftigem Käse ist!

Nach den inneren Werten nun noch einen kleinen Blick auf den neuen Auftritt, denn hier sehen sie erstmals das neue Design unserer Karl Pfaffmann-Linie.

Empfohlene Trinktemperatur: 8 °C

Trinkreife: Jetzt bis 2027

Alkohol: 7,5 % vol.

Artikelnr.: 46

Füllmenge: 0,375 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite