

# Weinzentrale

EBERLE

## 2023 - Grauburgunder - Markus Pfaffmann

Art.-Nr: 60487



### Beschreibung:

Die ersten Schlüsselreize zeigen in der Nase einen Aromenintervall von regionalen gelben Früchten. Unter der Geschmackslupe zeigt der Grauburgunder seine offene Gaumenstruktur von saftiger Birne, Quitte, gelbem Steinobst und einem zarten Walnusston im Nachhall. Macht Lust auf ein zweites Glas!

### Hersteller:

Nach dem zweiten Weltkrieg gründete Karl Pfaffmann das Weingut in dem kleinen Winzerdörfchen Walsheim. Heute leitet das 32 Hektar Weingut Markus Pfaffmann. Das Familienweingut wurde vielfach prämiert und hat als Gipfel dessen sogar den Staatsehrenpreis erhalten. Mitglied bei Fair and Green.

### Anbau:

Zwischen Landau und Neustadt an der Weinstraße, findet man das kleine Weindörfchen Walsheim mit seinen 520 Einwohnern. Es herrscht ein besonderes Mikroklima. Selektive Lese der Trauben.

<b>Rebsorte</b> Grauburgunder	<b>Region</b> Pfalz	<b>Alkoholgehalt</b> 12,5 % Vol.	<b>Trinktemperatur</b> 8-10 °C
<b>Weingeschmack</b> Trocken	<b>Qualitätsstufe</b> Qualitätswein	<b>Restsüße</b> 6,9	<b>Ausbau</b> Edelstahl
<b>Weinstilistiken</b> klassisch & traditionell	<b>Bodenart</b> Kalkstein, Löss, Kies	<b>Trinkfenster</b> 2024-2027	<b>Flaschengröße</b> 0,75 Liter
<b>Verschlussart</b> Schraubverschluss	<b>Bewirtschaftung</b> Nachhaltiger Weinbau	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Karaffieren</b> NEIN

### Charakter

#### Frucht



#### Körper/Intensität



#### Mineralität



#### Säure



### Passt zu



Käse



Helles Fleisch



Fisch



Meeresfrüchte



Vegetarische Gerichte



Pizza & Pasta