

## GRAUBURGUNDER MP

 Markus Pfaffmann

 Deutschland  
Pfalz

 trocken

 100% Grauburgunder



### ARTIKELBESCHREIBUNG

Von der warmen Pfälzer Sonne und dem kalkhaltigen Boden um Walsheim verwöhnt, konnten die Trauben für diesen Grauburgunder eine jugendliche, animierende Reife mit feiner Mineralik entwickeln. Mit Perfektion und Liebe zum Detail kreiert Markus Pfaffmann daraus einen Wein, der Jahr für Jahr von konsequenter Qualität überzeugt und dabei unkomplizierten Trinkfluss vermittelt. Ein Grauburgunder wie aus dem Buch, mit Aromen von Apfel und Birne, zarter Haselnuss- und Kräuternote und dazu feiner Mineralität, direkt und perfekt ausgewogen. Ob auf der Terrasse solo oder als Essenbegleiter, dieser Grauburgunder glänzt!

#### HERKUNFT

Boden Sandiger Lehm Boden

#### FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß

Reifung im Edeltank

#### ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Schraubverschluss

EAN Flasche / EAN Karton  
4260082537511  
4260082537528

#### ANALYSE

Alkoholgehalt 12.5 %Vol

Säure 6.0 g/L

Restzucker 6.4 g/L

#### INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste Trauben, Saccharose, SULFITE, E466, Kohlendioxid

Energiegehalt 314 kJ / 75 kcal

Fettgehalt 0.0 g

gesättigte Fettsäuren 0.0 g

Kohlenhydrate 1.6 g

Zuckergehalt 0.6 g

Ballaststoffe 0.5 g

Eiweiß 0.0 g

Salz 0.0 g

Allergene und Zusatzstoffe  
enthält keinerlei Ei-Allergene  
enthält keinerlei Milch-Allergene

Angabepflichtige Inhaltsstoffe  
enthält Sulfite

Inverkehrbringer  
Weingut Markus Pfaffmann  
76833 Walsheim  
DE



## PRODUZENTEN-INFO

Das Weingut Karl Pfaffmann liegt in Walsheim in der Südpfalz. Karl Pfaffmann, der Namensgeber und Gründer des Weinguts, war der Großvater von Markus, der heute mit seiner Familie das Weingut führt und uns Jahr für Jahr zeigt, wie Perfektionismus aussieht.

Das Weingut verfügt inzwischen über 70 ha Rebfläche unter anderem in traditionellen Weinberglagen wie Nussdorfer Kirchenstück und Gleisweiler Hölle. 3/4 davon sind mit Weißweinen bepflanzt und 1/4 mit Rotweinsorten. In und um Walsheim wachsen die Reben auf Lössboden mit ein wenig Kalkanteil, was den Weinen eine harmonische und substanzreiche Art verleiht. Zudem vinifiziert Markus Pfaffmann seine Weine seit geraumer Zeit vegan. Dabei legt er auch großen Wert auf Nachhaltigkeit. Der verantwortungsvolle Umgang mit Umwelt und Gesellschaft ist ihm wichtig, weshalb das Weingut seit 2015 Mitglied bei Fair'n Green ist. Auf die Flasche kommen dann ehrliche, sortenspezifische Weine mit frischer, klarer Frucht, einem unschlagbaren Preis-Leistungsverhältnis und bestechend zuverlässiger Qualität.