



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

690801 2025

2025er Grauer Burgunder Tertiär trocken QW Pfalz

QW

Weingut Wageck Pfaffmann

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	legant, modern und klar strukturiert.
	Geschmacksrichtung	trocken
	Leitaromen	Birne, Apfel, Nuss, feine Mineralität
	Speise oder Anlassempfehlung	Zu Fisch, Geflügel, Pasta & Genussmomenten
Farbe	WEISS	
Alkohol	13 % vol.	
Verschluss	SCHRAUBVER	
Enthält:	Sulfite	

Eleganter Grauer Burgunder aus der Pfalz mit Birne, Apfel und feiner Mineralität. Saftig, ausgewogen und vielseitig einsetzbar.

Der Graue Burgunder Tertiär vom Weingut Wageck stammt aus den von tertiärem Kalk geprägten Lagen rund um Bissersheim in der Pfalz. Die Böden verleihen dem Wein seine charakteristische Spannung und feine Mineralität. Im Duft zeigen sich reife Birne, Apfel, dezente Nussnoten sowie ein Hauch exotischer Frucht. Am Gaumen präsentiert sich der Grauburgunder saftig, ausgewogen und elegant, mit cremiger Textur, moderater Säure und einem harmonischen, leicht mineralischen Nachhall. Der teilweise Ausbau im großen Holzfass sorgt für zusätzliche Tiefe und Struktur, ohne die Frische zu überdecken. Ein vielseitiger, moderner Grauer Burgunder mit klarer Handschrift, der Herkunft und Stil des Weinguts Wageck authentisch widerspiegelt.

Region **Pfalz**

Die Pfalz ist ein 80 km langer Gürtel nördlich des Elsass im Schutz der Haardt gelegen. Sie ist mit knapp 23.500 Hektar die zweitgrößte geschlossene Rebfläche Deutschlands; Hier entstehen, besonders an der Mittelhaardt, Rieslinge von renommiertester Güte.

Erzeuger **Weingut Wageck Pfaffmann**

Seit mehr als einem Jahrhundert steht der Name Wageck für Qualitätsweinbau im kleinen Ort Bissersheim. Mit Frank und Thomas Pfaffmann leitet nun die 5. Generation das Weingut in der nördlichen Pfalz. Mit guten Qualitäten gibt man sich hier nicht zufrieden, Thomas Pfaffmann will zu den besten Erzeugern Deutschlands gehören und darauf ist das gesamte Handeln ausgelegt. Alle Böden sind von tertiärem Kalk geprägt, was den Weinen eine wundervolle Finesse verleiht. Zusätzlich werden die Weinberge ausschließlich mit Kuhmist gedüngt. Bis auf die FUNDAMENT- Linie werden alle Wein spontan vergoren und zum großen Teil im Holz ausgebaut und gereift, um komplexe Weine mit eigenständigem Charakter hervorzubringen. Der Erfolg gibt Thomas Pfaffmann recht!

Rebsorten

100% Grauburgunder

Ausbau	Anteil in %	Ausbau Beschreibung	Duration
	66%	Edelstahltank	6 Monate
	34%	Grosses Holzfass/Fuder	6 Monate

Zutaten Trauben, Konservierungsstoffe und Antioxidationsmittel: SULFITE, unter Schutzatmosphäre abgefüllt, Säureregulator: Weinsäure, Stabilisatoren: Carboxymethylcellulose

Stand 19.06.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0
Telefax

Email service@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de