



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

691901 2018

2018er Cuvée Wilhelm Kalkmergel trocken QW Pfalz

QW

Weingut Wageck Pfaffmann

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Ein kraftvoller Rotwein voller Finesse.
	Leit aromen	dunkle Beeren, Pflaume, Schokolade, Pfeffer
	Speise oder Anlassempfehlung	zu Wild, Fleischgerichten und Käse
Farbe	ROT	
Alkohol	14,5 % vol.	
Verschluss	NATURKORKE	
Enthält:	Sulfite	

Intensive Cuvée mit Aromen von dunklen Beeren, Pflaume und Schokolade. Vollmundig und harmonisch, perfekt zu Fleischgerichten, Wild und reifem Käse.

Die Cuvée Wilhelm vom Weingut Wageck ist ein ausdrucksstarker Rotwein, der durch seine kraftvolle Struktur und mineralische Eleganz beeindruckt. Die Reben wachsen auf den kalkhaltigen Böden des Kalkmergels und verleihen der Cuvée eine besondere Finesse und Tiefe. In der Nase entfalten sich intensive Aromen von dunklen Beeren, Pflaume und einem Hauch von Schokolade, begleitet von subtilen würzigen Noten wie Pfeffer und Tabak. Am Gaumen zeigt sich die Cuvée Wilhelm vollmundig und harmonisch, mit weichen Tanninen und einer feinen Säure, die den Wein lebendig und frisch wirken lassen. Der lange, komplexe Abgang rundet das Geschmackserlebnis ab. Diese Cuvée ist der ideale Begleiter zu kräftigen Fleischgerichten, Wild oder reifem Käse. Ein Wein, der sowohl durch seine Intensität als auch durch seine elegante Mineralität überzeugt.

Land Deutschland

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

0% Cabernet Sauvignon

Zutaten

Stand 06.03.26. 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