Schlumberger®
WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

692101 2024
2024er Sauvignon Blanc Goldberg Fumé Réserve trocken QW Pfalz
QW
Weingut Wageck Pfaffmann

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Fumé□Style mit Rauch & Röstaromen
	Geschmacksrichtung	trocken
	Leitaromen	Cassis, Zitrus & würzige Noten
	Speise oder Anlassempfehlung	Ideal zu Käse & kräftigen Gerichten

Farbe	WEISS
Alkohol	13,5 % vol.
Verschluss	NATURKORKE
Enthält:	Sulfite

Komplexer Fumé□Sauvignon aus der Pfalz: Rauch, Röstaromen und Zitrusfrucht – dicht, strukturiert und vielschichtig.

Der Sauvignon Blanc Goldberg Fumé Réserve trocken QW Pfalz 2024 vom Weingut Wageck Pfaffmann steht für eine kraftvolle und vielschichtige Interpretation dieser Rebsorte. Im Glas zeigt sich der Wein in tiefem Goldgelb. Das Bouquet ist intensiv und komplex, geprägt von Rauch□ und Röstnoten, begleitet von gerösteter Haselnuss, gelbem Paprika und schwarzen Johannisbeeren. Ergänzt wird das Aromenspiel durch florale Nuancen wie Kamillenblüten sowie würzige Anklänge von Kardamom. Am Gaumen präsentiert sich der Wein straff und dicht, mit klarer Struktur und markanter Präsenz. Die Textur ist vollmundig und präzise, getragen von reifem Phenol und einer klar eingebundenen Säure. Fruchtige Noten von Zitrone, Limette und weißer Grapefruit sorgen für zusätzliche Tiefe und Ausdruck. Der Abgang ist lang und strukturiert. Ein charaktervoller Fumé□Style□Sauvignon Blanc mit deutlicher Handschrift und großem Anspruch.

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%	Sauvignon Blanc

Ausbau

Anteil in %	Ausbau Beschreibung	Duration
100%	Tonneau	8 Monate

Trinkreife

Beschreibung	Jahr
Lagerung empfohlen bis mind.	2026
Lagerung empfohlen bis max.	2030

Stand 11.09.26. 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

Zutaten	Trauben, Konservierungsstoffe und Antioxidationsmittel: SULFITE

Stand 11.09.26. 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