



Pfaffenweiler Weinhaus  
Weinstraße 40  
D-79292 Pfaffenweiler  
Tel.: 07664-9796-0 Fax: 07664-9796-44  
[info@pfaffenweiler-wein.de](mailto:info@pfaffenweiler-wein.de)  
[www.pfaffenweiler-wein.de](http://www.pfaffenweiler-wein.de)



## Weinexpertise

Sorte:	Muskateller
Jahrgang:	2015
Bezeichnung:	„Klassik trocken“ <b>Muskateller</b> Kabinett - trocken -
Flascheninhalt:	0,75 l
Erzeuger:	Pfaffenweiler Weinhaus
Anbaugebiet	Baden/Markgräflerland
Analysewerte:	Alkohol: 11,5 % vol Säure: 5,5 g/l Restsüße: 4,8 g/l
Art.-Nr.:	0776
EAN:	Fl: 4005336 077630 Ktn: 4005336 077694

### Wissenswertes

Der gelbe Muskateller ist einer der ältesten Rebsorten der Menschheit. Nur ein sehr kleiner Teil unserer Rebfläche ist mit Muskateller bestockt. Aufgrund seines hohen Anspruches an Klima und Boden wird er nur in unseren besten Lagen auf steinhaltigen, kalkreichen Böden angebaut.

### Beschreibung

Der Wein zeigt sich in einem hellem Gelb. In der Nase ein Duft von vollreifen Früchten wie Pfirsich, Mango und Muskat, die sich wunderbar im Geschmack wiederfinden.

### Essensempfehlung

Genießen Sie diesen Wein zu asiatischen Gerichten, leichten Speisen mit Curry und zu einem feinen Camembert.

**Trinktemperatur:** 8-10° C

*Dieser Wein enthält Sulfite.*

