



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:	Weißer Gutedel
Jahrgang:	2017
Bezeichnung:	„Qualitätsweine in der 1-l-Flasche“ <b>Weißer Gutedel</b> Qualitätswein - feinherb -
Flascheninhalt:	1,0 l
Erzeuger:	Pfaffenweiler Weinhaus
Anbaugebiet	Baden/Markgräflerland
Analysewerte:	Alkohol: 11,5 % vol. Säure: 4,8 g/l Restsüße: 12,5 g/l
Art.-Nr.:	1120
EAN:	Fl: 4005336 112027 Ktn: 4005336 112089

### Wissenswertes

Der Gutedel ist die älteste Kulturrebe, die man kennt. Seine Urheimat wird im Jordantal Palästinas vermutet. Ein Anbau in Oberägypten in der Großoase El Fayum vor mehr als 5.000 Jahren gilt als gesichert, da mehrere Formen dort noch heute zu finden sind. Der Gutedel kam über die Schweiz ins Markgräflerland. Die Rebsorte wurde 1870 durch Markgraf Karl-Friedrich von Baden im großen Stil im Markgräflerland eingeführt.

### Beschreibung

Der Wein ist geprägt von einem zarten Aroma. Seine angenehme Fruchtigkeit erinnert an grünen Apfel, Quitten und Nüsse. Der Wein ist leicht, mild und elegant mit dezent anregender Säure.

### Essensempfehlung

Der Wein ist ein idealer leichter Essensbegleiter zu hellem Fleisch, Fisch, Spargel, Meeresfrüchten und Käsefondue.

**Trinktemperatur:** 8-10° C

*Dieser Wein enthält Sulfite.*

