



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:	„Klassik trocken“ <b>Weißer Gutedel</b> Kabinett - feinherb -
Flascheninhalt:	0,75 l
Erzeuger:	Pfaffenweiler Weinhaus
Anbaugebiet	Baden/Markgräflerland
Analysewerte:	Alkohol: 10,5 % vol. Säure: 5,1 g/l Restsüße: 15,4 g/l
Art.-Nr.:	1236
EAN:	Fl: 4005336 123634 Ktn: 4005336 123696

### 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 nach Südbaden und wurde 1870 durch Markgraf Karl-Friedrich von Baden im großen Stil im Markgräflerland eingeführt.

### Beschreibung

Der Wein leuchtet in hellem Gold. Seine florale Aromatik wird von dem Duft reifer Äpfel begleitet, der sich auf der Zunge mit der milden Säure zu einem wunderbar cremigen Geschmackserlebnis vereint.

### Essensempfehlung

Dieser Weißer Gutedel Kabinett ist der Essensbegleiter schlechthin. Er passt hervorragend zu knackigen Sommersalaten, Fischgerichten, Spargel oder selbst kräftigeren Speisen wie z.B. Spanferkelrücken. Ein Wein, den man zu jeder Tages- aber auch Nachtzeit genießen kann.

**Trinktemperatur:** 8-10° C

*Dieser Wein enthält Sulfite.*

