



Pfaffenweiler Weinhaus
Weinstraße 40
D-79292 Pfaffenweiler
Tel.: 07664-9796-0 Fax: 07664-9796-44
info@pfaffenweiler-wein.de
www.pfaffenweiler-wein.de



Weinexpertise

Sorte:	Weißer Gutedel
Jahrgang:	2018
Bezeichnung:	„Klassik trocken“ Weißer Gutedel Qualitätswein - trocken -
Flascheninhalt:	0,75 l
Erzeuger:	Pfaffenweiler Weinhaus
Anbaugebiet	Baden/Markgräflerland
Analysewerte:	Alkohol: 13,0 % vol. Säure: 4,0 g/l Restsüße: 3,0 g/l
Art.-Nr.:	1326
EAN:	Fl: 4005336 132692 Ktn: 4005336 132698

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

Essensempfehlung

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

Trinktemperatur: 8-10° C

Dieser Wein enthält Sulfite.

