



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:	2018		
Bezeichnung:	„Klassik trocken“ <b>Weißer Gutedel</b> Qualitätswein - trocken -		
Fascheninhalt:	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.*

