



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:	Chasselas
Jahrgang:	2021
Bezeichnung:	Arenit Chasselas Qualitätswein - trocken -
Flascheninhalt:	0,75 l
Erzeuger:	Pfaffenweiler Weinhaus
Anbaugebiet	Baden/Markgräflerland
Analysewerte:	Alkohol: 12,5 % vol. Säure: 4,2 g/l Restsüße: 2,3 g/l
Art.-Nr.:	1426
EAN:	Fl: 4005336 142628 Ktn: 4005336 142697



Wissenswertes

Arenit ist ein besonderer Kalkstein, auf dem ein Teil unserer Reben wachsen. Diese Gesteinsart entstand vor mehr als 35 Mio. Jahren in der Alt-Tertiärzeit, der Zeit, in der das Urpferdchen Palaotherium lebte. Das Gestein verleiht dem Wein seine besonders mineralische Note.

Zur Verarbeitung des Weins werden ausschließlich vollreife und gesunde Trauben gekeltert. Der Wein wird mit seiner natürlichen Hefe „spontan“ vergoren. Während der Gärung reduziert die natürliche Viniflora die Säure, sodass der Wein neben seiner ausgeprägten Mineralität eine füllige und cremige Struktur erhält.

Beschreibung

In der Nase Apfel- und Birnenaromen gepaart mit Quitte. Im Geschmack füllig, cremig mit einem animierenden Abgang. Tradition und Innovation vereint in einem Wein.

Essensempfehlung

Der Wein ist u.a. ein idealer Begleiter zu Fondue, Raclette und Quiche Lorraine sowie zu Fischgerichten.

Trinktemperatur: 8-10° C

Dieser Wein enthält Sulfite.

