



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:	2017
Bezeichnung:	„Klassik trocken“ Weißer Gutedel Kabinett - trocken -
Flascheninhalt:	0,75 l
Erzeuger:	Pfaffenweiler Weinhaus
Anbaugebiet	Baden/Markgräflerland
Analysewerte:	Alkohol: 11,0 % vol. Säure: 5,0 g/l Restsüße: 3,1 g/l
Art.-Nr.:	1436
EAN:	Fl: 4005336 143632 Ktn: 4005336 143694

Wissenswertes

Der Weiße Gutedel ist traditionell die Hauptrebsorte unseres Hauses. Auf unseren tiefgründigen, kalkreichen Böden gedeiht er hervorragend. Hinzu kommt die kesselförmige Lage unserer Weinberge, die dem Gutedel optimalen Schutz vor Wind bietet. Bei niedrigen Temperaturen sehr langsam vergoren und genießt dieser Wein anschließend ein langes Feinhefelager. Dies sorgt für seine sehr gute Bekömmlichkeit.

Beschreibung

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

Essensempfehlung

Dieser Gutedel Kabinett trocken ist der Essensbegleiter schlechthin. Ob zu knackigen Sommersalaten, Fischgerichten, Spargel oder selbst kräftigeren Speisen, wie z.B. Spanferkel, passt er hervorragend. Ein Wein, den man zu jeder Tages- und auch Nachtzeit genießen kann.

Trinktemperatur: 8-10° C

Dieser Wein enthält Sulfite.

