



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:	Riesling
Jahrgang:	2018
Bezeichnung:	„Klassik trocken“ Riesling Kabinett - trocken -
Flascheninhalt:	0,75 l
Erzeuger:	Pfaffenweiler Weinhaus
Anbaugebiet	Baden/Markgräflerland
Analysewerte:	Alkohol: 12,0 % vol. Säure: 6,0 g/l Restsüße: 6,7 g/l
Art.-Nr.:	2836
EAN:	Fl: 4005336 283635 Ktn: 4005336 283697

Wissenswertes

Der Riesling ist eine der ältesten Traubensorten und vielleicht die einzige, die in Deutschland selbst (aus einer rheinischen Wildrebe) entstanden ist. In Baden ist sie seit Langem heimisch und zu höchsten Leistungen fähig, wenn Lage und Klima ihr zusagen, dh. bevorzugt kräftige und durchlässige Böden an warmen Südhängen. Er ist die spätreifendste Rebsorte, die deutsche Winzer anbauen. In einer langen Wachstumsperiode entwickelt er anregende Fruchtsäuren und feine Würze von großer Vielfalt.

Beschreibung

Die Farbe reicht von blass-gelb mit Grünstich bis goldgelb. Der Geschmack zeichnet sich in der Jugend durch vielfältige fruchtige Aromen, wie Apfel, Grapefruit, Limone, Zitrone, Pfirsich und Passionsfrucht aus. Die Weine sind leicht bis mittelschwer und werden als frisch, rassig und mineralisch beschrieben.

Essensempfehlung

Genießen Sie diesen Wein zu Geflügel und Spargel.

Trinktemperatur: 8-10° C

Dieser Wein enthält Sulfite.

