



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:	Spätburgunder
Jahrgang:	2017
Bezeichnung:	„Qualitätsweine in der 1-l-Flasche“ <b>Spätburgunder Weißherbst</b> Qualitätswein - feinherb -
Flascheninhalt:	1,0 l
Erzeuger:	Pfaffenweiler Weinhaus
Anbaugebiet	Baden/Markgräflerland
Analysewerte:	Alkohol: 12,5 % vol. Säure: 6,2 g/l Restsüße: 17,7 g/l
Art.-Nr.:	3120
EAN:	Fl: 4005336 312021 Ktn: 4005336 312083

### Wissenswertes

Der Spätburgunder ist in Pfaffenweiler nach dem Gutedel die bedeutendste Rebsorte. Insgesamt sind 25 ha mit Spätburgunder bestockt. Die Trauben werden zu Weißherbst, Rosé und Rotwein verarbeitet. Die kalkhaltigen, mit Sandstein durchwachsenen Böden bieten ideale Voraussetzungen für diese Rebsorte.

### Beschreibung

Rosefarben mit weichem Goldschimmer, so präsentieren sich die Weißherbste. Sie sind kräftig im Geschmack und von kerniger, säurebetonter Art. Sie werden aus dem Blauen Spätburgunder gekeltert und ausgebaut. Sein Bukett hat würzige Noten, eine süße Frucht & Frische – ganz leicht nach Kirschen und Erdbeeren.

### Essensempfehlung

Der Wein ist ein idealer Begleiter zu Fisch und Wildgeflügel, passt aber auch wunderbar zu frischen knackigen Salaten.

**Trinktemperatur:** 8-10° C

*Dieser Wein enthält Sulfite.*

