



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:	Spätburgunder
Jahrgang:	2022
Bezeichnung:	„Klassik fruchtig“ Spätburgunder Weißherbst Kabinett - feinfruchtig -
Flascheninhalt:	0,75 l
Erzeuger:	Pfaffenweiler Weinhaus
Anbaugebiet	Baden/Markgräflerland
Analysewerte:	Alkohol: 12,0 % vol. Säure: 5,3 g/l Restsüße: 29,0 g/l
Art.-Nr.:	3236
EAN:	Fl: 4005336 323638 Ktn: 4005336 323690

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

Roséfarben 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. Aromen die an Kirschen und Erdbeeren erinnern.

Essensempfehlung

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

Trinktemperatur: 8-10° C

Dieser Wein enthält Sulfite.

