



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 trocken“ Rosé Qualitätswein - trocken -
Flascheninhalt:	1,5 l <i>Magnumflasche</i>
Erzeuger:	Pfaffenweiler Weinhaus
Anbaugebiet	Baden/Markgräflerland
Analysewerte:	Alkohol: 13,5 % vol. Säure: 5,5 g/l Restsüße: 6,9 g/l
Art.-Nr.:	3327
EAN:	Fl: 4005336 332722

Wissenswertes

Der Spätburgunder ist mit 20ha Rebfläche nach dem Gutedel die bedeutendste Rebsorte in Pfaffenweiler. Die Trauben werden zu Rosé, Weißherbst- und Rotwein verarbeitet. Die kalkhaltigen, mit Sandstein durchwachsenen Böden bieten ideale Voraussetzungen für diese Rebsorte.

Beschreibung

Ein anregend frischer Wein aus der Burgunderfamilie, der aus der Spätburgunderrebe sofort gekeltert wird. Sein Bukett erinnert an Erdbeeren. Rassiger, feinfruchtiger und sehr frisch wirkender Roséwein, der sich besonders zu sommerlichen Gerichten geeignet. Ein Gläschen gut gekühlter Rosé ist die ideale Ergänzung für jedes Grillfest bei hochsommerlichen Temperaturen.

Essensempfehlung

Der Wein ist ein wunderbarer Begleiter zu Fisch, Wildgeflügel und frischen knackigen Salaten. Ideal zu sommerlichen Gerichten.

Trinktemperatur: 8-10° C

Dieser Wein enthält Sulfite.

