



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:       | 2018  |
| Bezeichnung:    | „Qualitätsweine in der 1-l-Flasche“<br><b>Spätburgunder Rotwein</b> Qualitätswein<br>- feinherb - |
| Flascheninhalt: | 1,0 l   |
| Erzeuger:       | Pfaffenweiler Weinhaus  |
| Anbaugebiet     | Baden/Markgräflerland   |
| Analysewerte:   | Alkohol: 13,5 % vol.<br>Säure: 4,7 g/l<br>Restsüße: 14,6 g/l                                      |
| Art.-Nr.:       | 4220  |
| EAN:            | Fl: 4005336 422027<br>Ktn: 4005336 422089   |

### 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

Zartes Rubinrot, reife Aromen an dunkle Früchte erinnernd. Im Geschmack stoffig, füllig, warm, mit dezentem Tannin im Abgang.

### Essensempfehlung

Dieser Spätburgunder ist ein idealer Begleiter zu Pasta, Pizza und dunklem Fleisch mit kräftigen Soßen.

**Trinktemperatur:** 12-14° C

*Dieser Wein enthält Sulfite.*

