



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:	2017
Bezeichnung:	„Klassik fruchtig“ Spätburgunder Rotwein Qualitätswein - feinherb -
Fascheninhalt:	3,0 l <i>Doppelmagnum</i>
Erzeuger:	Pfaffenweiler Weinhaus
Anbaugebiet	Baden/Markgräflerland
Analysewerte:	Alkohol: 13,0 % vol. Säure: 3,6 g/l Restsüße: 12,0 g/l
Art.-Nr.:	4223
EAN:	FI: 4005336 422621

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

In der Farbe ein zartes Robinrot. Die Aromatik ist geprägt von Aromen dunkler Früchte wie Kirschen und Brombeeren. Im Geschmack stoffig, füllig und warm – mit dezenten Tanninen 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.

