



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:	2018
Bezeichnung:	„Klassik fruchtig“ Spätburgunder Rotwein Qualitätswein - lieblich -
Flascheninhalt:	0,75 l
Erzeuger:	Pfaffenweiler Weinhaus
Anbaugebiet	Baden/Markgräflerland
Analysewerte:	Alkohol: 11,0 % vol. Säure: 4,6 g/l Restsüße: 41,5 g/l
Art.-Nr.:	4225
EAN:	Fl: 4005336 422522 Ktn: 4005336 422591

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

Leuchtend rubin- bis dunkelrot ist die Farbe des lieblichen Spätburgunder Rotweins, reichhaltig; das Aroma erinnert an Schwarzkirschen und Brombeeren. Im Geschmack ist die wertvolle Rotweinsorte samtig, aber kraftvoll und belebend durch seine feinen Gerbstoffe. Im Aroma zeigt er reife, dunkle Waldfrüchte. Im Geschmack ist er füllig und samtig mit einer zartbitteren Süße 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.

