



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 - feinherb -
Flascheninhalt:	0,75 l
Erzeuger:	Pfaffenweiler Weinhaus
Anbaugebiet	Baden/Markgräflerland
Analysewerte:	Alkohol: 13 % vol. Säure: 4,4 g/l Restsüße: 16,5 g/l
Art.-Nr.:	4226
EAN:	Fl: 4005336 422621 Ktn: 4005336 422690

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

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 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.

