



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 Kabinett - feinherb -		
Flascheninhalt:	0,75 l		
Erzeuger:	Pfaffenweiler Weinhaus		
Anbaugebiet	Baden/Markgräflerland		
Analysewerte:	Alkohol:	13,5 % vol.	
	Säure:	4,1 g/l	
	Restsüße:	16,7 g/l	
Art.-Nr.:	4236		
EAN:	Fl:	4005336 423635	
	Ktn:	4005336 423697	

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

Leuchtend rubin- bis dunkelrot ist die Farbe der badischen Spätburgunder Rotweine, reichhaltig, das Aroma erinnert an Brombeeren und Schwarzkirschen mit einem leichten Bittermandelton. Im Geschmack ist die wertvolle deutsche Rotweinsorte samtig, kraftvoll und belebend durch seine feinen Gerbstoffe.

Essensempfehlung

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

Trinktemperatur: 12-14° C

Dieser Wein enthält Sulfite.

