



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:	2014	
Bezeichnung:	Klassik <b>Spätburgunder Rotwein</b> Qualitätswein - trocken – „im Holzfass gereift“	
Flascheninhalt:	0,75 l	
Erzeuger:	Pfaffenweiler Weinhaus	
Anbaugebiet	Baden/Markgräflerland	
Analysewerte:	Alkohol:	14,0 % vol.
	Säure:	4,8 g/l
	Restsüße:	2,0 g/l
Art.-Nr.:	4476	
EAN:	Fl:	4005336 447624
	Ktn:	4005336 447639

### 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 hier ideale Voraussetzungen.

### Beschreibung

Dieser Wein ist vom Barrique geküsst. 14 Monate lag er im Barrique-Fass (Dritt- und Viertbelegung). Das Holz verleiht diesem außergewöhnlichen Wein einen Hauch von Röstaromen mit etwas Vanille – im Abgang an Schokolade erinnernd. Gute Konzentration, herrlich süffig und lang, mit viel Wärme im Abgang.

### Essensempfehlung

Dieser Spätburgunder ist ein idealer Begleiter zu allen Wildgerichten sowie zu saftigen Steaks.

**Trinktemperatur:** 12-14° C

*Dieser Wein enthält Sulfite.*

