



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 Spätburgunder Rotwein Kabinett - trocken -		
Flascheninhalt:	0,75 l		
Erzeuger:	Pfaffenweiler Weinhaus		
Anbaugebiet	Baden/Markgräflerland		
Analysewerte:	Alkohol:	14,0 % vol.	
	Säure:	4,1 g/l	
	Restsüße:	4,7 g/l	
Art.-Nr.:	4486		
EAN:	Fl:	4005336 443633	
	Ktn:	4005336 443695	

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

Leuchtend rubin- bis dunkelrot ist die Farbe der badischen Spätburgunder Rotweine, reichhaltig, das Aroma erinnert an Brombeeren und Schwarzkirschen. Im Geschmack samtig, kraftvoll und belebend durch feine Gerbstoffe. Der Wein besticht durch seine Frische und seinen süßen Geschmack nach Erdbeeren und Kirschen. Gepaart mit dem feinen Tannin der Maischevergärung wird diesen Pinot Noir zu einem besonderen Erlebnis.

Essensempfehlung

Dieser Spätburgunder ist ein idealer Begleiter zu Wildgerichten, Pasta und Käse.

Trinktemperatur: 12-14° C

Dieser Wein enthält Sulfite.

