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:	Weißer Burgunder
Jahrgang:	2021
Bezeichnung:	„Klassik fruchtig ” **Weißburgunder Kabinett** - feinherb -
Flascheninhalt:	0,375 l
Erzeuger:	Pfaffenweiler Weinhaus
Anbaugebiet	Baden/Markgräflerland
Analysewerte:	Alkohol: 12 % vol. Säure: 7,4 g/l Restsüße: 15,0 g/l
Art.-Nr.:	5132
EAN:	Fl: 4005336 513237 Ktn: 4005336 513244

Wissenswertes
Etwa 8 ha Rebfläche unserer Winzer sind mit Weißem Burgunder bestockt. Aufgrund seiner hohen Ansprüche wird er nur in den wärmsten Lagen Pfaffenweilers auf tiefgründigen, kalkreichen Böden angebaut. Gerade Letzteres sorgt für das feine Bukett dieser Weine.

Beschreibung
Der Wein funkelt in einer ansprechend hellgelben Farbe. Sein Duft ist geprägt von tropischen Früchten, die sich im Gaumen vertiefen. Durch seine einzigartige Cremigkeit wird dieser Wein perfekt abgerundet.

Essensempfehlung
Dieser feinherbe Weißburgunder ist besonders als Begleiter zu edlen Spargel- oder Fischgerichten zu empfehlen. Er passt auch hervorragend zu herzhafteren Speisen wie z.B. badischem Schäufele.

Trinktemperatur: 8-10° C

Dieser Wein enthält Sulfite.