



**Pfaffenweiler Weinhaus**  
Weinstraße 40  
D-79292 Pfaffenweiler  
Tel.: 07664-9796-0 Fax: 07664-9796-44  
E-Mail: info@pfaffenweiler-wein.de  
www.pfaffenweiler-wein.de



## Weinexpertise

<b>Sorte:</b>	Pinot Blanc
<b>Jahrgang:</b>	2014
<b>Bezeichnung:</b>	„Bannstein“ Pinot Blanc -trocken-
<b>Flascheninhalt:</b>	0,75 l
<b>Erzeuger:</b>	Pfaffenweiler Weinhaus
<b>Anbaugebiet</b>	Baden/Markgräflerland
<b>Analysewerte:</b>	Alkohol: 12,5 % vol. Säure : 5,3 g/l Restsüße: 5,1 g/l
<b>Art.-Nr.:</b>	5326
<b>EAN:</b>	Fl: 4005336 532627 Ktn: 4005336 532696

### 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. Die Bannsteinweine sind unsere Terroirweine, die auf Lehm/Löss Böden wachsen und einen sehr hohen Anteil gelber Kalkstein enthalten. **Dies verleiht dem Wein eine außergewöhnliche Frucht mit viel Mineralität.**

### 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 Pinot Blanc ist besonders als Begleiter zu edlen Spargel- oder Fischgerichten zu empfehlen, aber auch zu herzhafteren Speisen wie z.B. badischem Schäufele eignet sich dieser Wein hervorragend.

**Trinktemperatur:** 8-10° C

