



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:          | Weißer Burgunder  |                |
| Jahrgang:       | 2020  |                |
| Bezeichnung:    | „Klassik trocken“<br><b>Weißburgunder Kabinett</b><br>- trocken - |                |
| Flascheninhalt: | 0,375 l   |                |
| Erzeuger:       | Pfaffenweiler Weinhaus  |                |
| Anbaugebiet     | Baden/Markgräflerland   |                |
| Analysewerte:   | Alkohol:  | 13,5 % vol.    |
|                 | Säure:  | 5,8 g/l        |
|                 | Restsüße:   | 16 g/l         |
| Art.-Nr.:       | 5332  |                |
| EAN:            | Fl:   | 4005336 533237 |
|                 | Ktn:  | 4005336 533244 |

### 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.*

