



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:	2018
Bezeichnung:	„Klassik trocken“ Weißburgunder Kabinett - trocken -
Flascheninhalt:	0,75 l
Erzeuger:	Pfaffenweiler Weinhaus
Anbaugebiet	Baden/Markgräflerland
Analysewerte:	Alkohol: 13,5 % vol. Säure: 5,0 g/l Restsüße: 6,6 g/l
Art.-Nr.:	5336
EAN:	Fl: 4005336 533631 Ktn: 4005336 533693

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. Seine einzigartige Cremigkeit rundet diesen Wein perfekt ab.

Essensempfehlung

Genießen Sie diesen Weißburgunder als besonderen Begleiter zu edlen Spargel- oder Fischgerichten. Er eignet sich auch hervorragend zu herzhafteren Speisen, wie z.B. badischem Schäufole.

Trinktemperatur: 8-10° C

Dieser Wein enthält Sulfite.

