



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:	Chardonnay
Jahrgang:	2021
Bezeichnung:	„Bannstein“ Chardonnay Qualitätswein - trocken -
Flascheninhalt:	0,75 l
Erzeuger:	Pfaffenweiler Weinhaus
Anbaugebiet	Baden/Markgräflerland
Analysewerte:	Alkohol: 12,5 % vol. Säure: 6,2 g/l Restsüße: 4,9 g/l
Art.-Nr.:	5526
EAN:	Fl: 4005336 552625 Ktn: 4005336 552694

Wissenswertes

Chardonnay ist eine Spielart der weißen Burgundersorten und zählt zu den besten Weinreben der Welt. Sie stellt sehr hohe Ansprüche an den Boden und wird seit 2000 in Pfaffenweiler nur in den wärmsten Lagen gepflanzt. Die Rebsetzlinge wurden hierzu aus dem Chablis-Gebiet bezogen.

Bannstein-Weine sind unsere Terroir-Weine, die auf Lehm-/Lössböden wachsen und einen sehr hohen Anteil an gelbem Kalkstein haben. Dies verleiht dem Wein seine außergewöhnliche Frucht mit viel Mineralität.

Beschreibung

Im Glas in hellem Gold leuchtend mit Aromen von Mirabelle, Ananas, Grapefruit, Aprikose, Birnen und Maracuja. Am Gaumen füllig und komplex mit schöner Frucht – große Eleganz mit langem Nachhall.

Essensempfehlung

Passt hervorragend zu Fisch, Meeresfrüchten, Geflügel, Pasta und zu leichten Sommergerichten.

Trinktemperatur: 8-10° C

Dieser Wein enthält Sulfite.

