

Expertise

Artikelnummer	4476
Jahrgang	2020
Bezeichnung	Bannstein
Rebsorte	Spätburgunder
Qualität	Qualitätswein
Geschmack	trocken
Erzeuger	Pfaffenweiler Weinhaus
Anbaugebiet	Baden Markgräflerland

Füllmenge 0,75l

Analysewerte	Alkohol	15,0 %vol
	Säure	5,5 g/l
	Restsüße	6,2 g/l

EAN Flasche 4005336 447624

EAN Karton 4005336 447695

Trinktemperatur 12-14 °C

Beschreibung

Der Wein wurde 12 Monate vom Barrique geküsst (Dritt- und Viertbelegung). In der Farbe tiefes rubinrot, in der Aromatik geprägt von Vanille-, Kirsch- und Brombeer-Aromen. Sie erinnern an Schokolade mit feinen Röstaromen. Gute Konzentration, herrlich süffig, mit viel Wärme im Abgang.

Essensempfehlung

Perfekter Begleiter zu Pasta, Wild und dunklem Fleisch mit kräftigen Soßen.

Wissenswertes

Der Spätburgunder ist nach Gutedel die bedeutendste Rebsorte in Pfaffenweiler. Insgesamt 20 ha sind mit Spätburgunder bestockt. Die kalkhaltigen, mit Sandstein durchwachsenen Böden bieten hier ideale Voraussetzungen. *Bannstein*-Weine sind unsere Terroir-Weine, die auf Lehm-/Lössböden wachsen und einen sehr hohen Anteil an gelbem Kalkstein haben. Dieser verleiht dem Wein seine außergewöhnliche Frucht mit viel Mineralität.



**Pfaffenweiler
Weinhaus**

