

Expertise

Artikelnummer	5132
Jahrgang	2021
Bezeichnung	Klassik
Rebsorte	Weißburgunder
Qualität	Kabinett
Geschmack	feinherb
Erzeuger	Pfaffenweiler Weinhaus
Anbaugebiet	Baden Markgräflerland

Füllmenge 0,375l

Analysewerte	Alkohol	12,0 %vol
	Säure	7,4 g/l
	Restsüße	15,0 g/l

EAN Flasche 4005336 513237

EAN Karton 4005336 513244

Trinktemperatur 6-10 °C

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.

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.



Pfaffenweiler Weinhaus

