

Expertise

Artikelnummer 1236
Jahrgang 2022
Bezeichnung Klassik
Rebsorte Weißer Gutedel
Qualität Kabinett
Geschmack feinherb
Erzeuger Pfaffenweiler Weinhaus
Anbaugebiet Baden | Markgräflerland

Füllmenge 0,75l

Analysewerte

Alkohol	10,5 %vol
Säure	5,2 g/l
Restsüße	13,5 g/l

EAN Flasche 4005336 123634
EAN Karton 4005336 123696

Trinktemperatur 6-8 °C

Beschreibung

Der Wein leuchtet in hellem Gold. Seine florale Aromatik wird von dem Duft reifer Äpfel begleitet, der sich auf der Zunge mit der milden Säure zu einem wunderbar cremigen Geschmackserlebnis vereint.

Essensempfehlung

Dieser Weißer Gutedel Kabinett ist der Essensbegleiter schlechthin. Er passt hervorragend zu knackigen Sommersalaten, Fischgerichten, Spargel oder selbst zu kräftigeren Speisen, wie z.B. Spanferkelrücken. Ein Wein, den man zu jeder Tages- aber auch Nachtzeit genießen kann.

Wissenswertes

Der Gutedel ist die älteste Kulturrebe, die man kennt. Seine Urheimat wird im Jordantal Palästinas vermutet. Ein Anbau in Oberägypten in der Großoase El Fayum vor mehr als 5.000 Jahren gilt als gesichert, da mehrere Formen dort noch heute zu finden sind. Der Gutedel kam über die Schweiz nach Südbaden und wurde 1870 durch Markgraf Karl-Friedrich von Baden im großen Stil im Markgräflerland eingeführt.

Pfaffenweiler Weinhaus GmbH
Weinstraße 40 | 79292 Pfaffenweiler
Tel: +49 7664/9796-0 | info@pfaffenweiler-wein.de



Pfaffenweiler Weinhaus



www.pfaffenweiler-wein.de