

Expertise

Artikelnummer	1392
Jahrgang	2022
Bezeichnung	Brillant
Rebsorte	Chasselas
Qualität	Eiswein
Geschmack	edelsüß
Erzeuger	Pfaffenweiler Weinhaus
Anbaugebiet	Baden Markgräflerland

Füllmenge 0,375l

Analysewerte	Alkohol	11,0 %vol
	Säure	9,2 g/l
	Restsüße	117,1 g/l

EAN Flasche 4005336 139277

EAN Karton 4005336 139246

Trinktemperatur 6-8 °C

Beschreibung

In der Farbe ein leuchtendes goldgelb mit grünen Reflexen. Eine opulente Fruchtfülle, im Geruch erinnernd getrocknete Dattel, reife Birne und frischem Apfelmus. Im Geschmack eine absolute Fruchtbombe gepaart mit einer schön eingebundenen Säure.

Essensempfehlung

Perfekt als fruchtiger Begleiter zu üppigen Desserts wie Schokoladen Mousse oder Lava Cakes aber auch zu würzigen, gereiften Käsesorten - oder einfach nur so.

Wissenswertes

Arenit ist ein besonderer Kalkstein, auf dem ein Teil unserer Reben wachsen. Diese Gesteinsart entstand vor mehr als 35 Mio. Jahren in der Alt-Tertiärzeit, der Zeit, in der das Urpferdchen Palaotherium lebte. Das Gestein verleiht dem Wein seine besonders mineralische Note. Der Wein wird mit seiner natürlichen Hefe „spontan“ vergoren. Während der Gärung reduziert die natürliche Viniflora die Säure, sodass der Wein neben seiner ausgeprägten Mineralität eine füllige und cremige Struktur erhält.



**Pfaffenweiler
Weinhaus**

