

# Expertise

<b>Artikelnummer</b>	4223
<b>Jahrgang</b>	2022
<b>Bezeichnung</b>	Klassik
<b>Rebsorte</b>	Spätburgunder Rotwein
<b>Qualität</b>	Qualitätswein
<b>Geschmack</b>	feinherb
<b>Erzeuger</b>	Pfaffenweiler Weinhaus
<b>Anbaugebiet</b>	Baden   Markgräflerland

**Füllmenge** 3,0l

<b>Analysewerte</b>	Alkohol	13,0 %vol
	Säure	5,4 g/l
	Restsüße	16,4 g/l

**EAN Flasche** -  
**EAN Karton** -

**Trinktemperatur** 16-18 °C

## Beschreibung

In der Farbe ein zartes Robinrot. Die Aromatik ist geprägt von Aromen dunkler Früchte wie Kirschen und Brombeeren. Im Geschmack stoffig, füllig und warm, mit dezentem Tannin im Abgang.

## Essensempfehlung

Dieser Spätburgunder ist ein idealer Begleiter zu Pasta, Pizza und dunklem Fleisch mit kräftigen Soßen.

## Wissenswertes

Der Spätburgunder ist in Pfaffenweiler nach dem Gutedel die bedeutendste Rebsorte. Insgesamt sind 20 ha mit Spätburgunder bestockt. Die Trauben werden zu Weißherbst, Rosé und Rotwein verarbeitet. Die kalkhaltigen, mit Sandstein durchwachsenen Böden bieten ideale Voraussetzungen für diese Rebsorte.



**Pfaffenweiler  
Weinhaus**

