

Expertise

Artikelnummer	4225
Jahrgang	2022
Bezeichnung	Klassik
Rebsorte	Spätburgunder Rotwein
Qualität	Qualitätswein
Geschmack	lieblich
Erzeuger	Pfaffenweiler Weinhaus
Anbaugebiet	Baden Markgräflerland

Füllmenge 0,75l

Analysewerte	Alkohol	12,5 %vol
	Säure	5,9 g/l
	Restsüße	40,4 g/l

EAN Flasche 4005336 422522

EAN Karton 4005336 422591

Trinktemperatur 10-14 °C

Beschreibung

Zartes Rubinrot, reife Aromen an dunkle Früchte erinnernd. Im Geschmack stoffig, füllig, 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 mit 20ha Rebfläche nach dem Gutedel die bedeutendste Rebsorte in Pfaffenweiler. Die Trauben werden zu Rosé, Weißherbst- und Rotwein verarbeitet. Die kalkhaltigen, mit Sandstein durchwachsenen Böden bieten ideale Voraussetzungen für diese Rebsorte.



Pfaffenweiler Weinhaus

