

# Expertise

<b>Artikelnummer</b>	4226
<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** 0,75l

<b>Analysewerte</b>	Alkohol	13,0 %vol
	Säure	5,4 g/l
	Restsüße	16,1 g/l

**EAN Flasche** 4005336 422621  
**EAN Karton** 4005336 422690

**Trinktemperatur** 12-14 °C

## Beschreibung

Zartes Rubinrot, reife Aromen an dunkle Früchte erinnernd. Im Geschmack stoffig, füllig, warm, mit dezemtem 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

