

Expertise

Artikelnummer 4426
Jahrgang 2022
Bezeichnung Klassik
Rebsorte Spätburgunder Rotwein
Qualität Qualitätswein
Geschmack trocken
Erzeuger Pfaffenweiler Weinhaus
Anbaugebiet Baden | Markgräflerland

Füllmenge 0,75l

Analysewerte

Alkohol	13,5 %vol
Säure	5,4 g/l
Restsüße	6,4 g/l

EAN Flasche 4005336 442629
EAN Karton 4005336 442698

Trinktemperatur 12-14 °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 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

