

Expertise

Artikelnummer	0736
Jahrgang	2023
Bezeichnung	Klassik
Rebsorte	Muskateller
Qualität	Kabinett
Geschmack	feinfruchtig
Erzeuger	Pfaffenweiler Weinhaus
Anbaugebiet	Baden Markgräflerland

Füllmenge 0,75l

Analysewerte	Alkohol	13,0 %vol
	Säure	5,2 g/l
	Restsüße	6,4 g/l

EAN Flasche	4005336 073632
EAN Karton	4005336 073694

Trinktemperatur 6-8 °C

Beschreibung

In der Nase sehr elegant und feingliedrig mit einem Duft nach Muskat. Im Geschmack aromatisch, leicht, rassig und spritzig mit einer elegant eingebundenen Fruchtsüße.

Essensempfehlung

Dieser Wein ist der Klassiker zum Camembert, leicht scharfen, asiatischen Gerichten mit Cayennepfeffer oder Curry.

Wissenswertes

Der gelbe Muskateller ist einer der ältesten Rebsorten der Menschheit. Nur ein sehr kleiner Teil unserer Rebfläche ist mit dieser winterfrostopfindlichen Rebsorte bestockt. Aufgrund seines hohen Anspruches an Klima und Boden wird der gelbe Muskateller nur in unseren besten Lagen auf steinhaltigen, kalkreichen Böden angebaut.



Pfaffenweiler Weinhaus

