

Expertise

Artikelnummer 3126
Jahrgang 2023
Bezeichnung Klassik
Rebsorte Spätburgunder Weißherbst
Qualität Qualitätswein
Geschmack feinherb
Erzeuger Pfaffenweiler Weinhaus
Anbaugebiet Baden | Markgräflerland

Füllmenge 0,75l

Analysewerte

Alkohol	12,0 %vol
Säure	5,4 g/l
Restsüße	18,2 g/l

EAN Flasche 4005336 312625

EAN Karton 4005336 312694

Trinktemperatur 8-10 °C

Beschreibung

Roséfarben mit weichem Goldschimmer, so präsentieren sich die Weißherbste. Sie sind kräftig im Geschmack und von kerniger, säurebetonter Art. Sie werden aus dem Blauen Spätburgunder gekeltert und ausgebaut. Sein Bukett hat würzige Noten, eine süße Frucht & Frische und leichte Noten von Kirschen und Erdbeeren.

Essensempfehlung

Der Wein ist ein idealer Begleiter zu Fisch und Wild-geflügel, er passt auch wunderbar als Begleiter zu frischen knackigen Salaten.

Wissenswertes

Der Spätburgunder ist in Pfaffenweiler nach dem Gutedel die bedeutendste Rebsorte. Insgesamt sind 25 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

