

# Expertise

|                      |                         |
|----------------------|-------------------------|
| <b>Artikelnummer</b> | 0520                    |
| <b>Jahrgang</b>      | 2024                    |
| <b>Bezeichnung</b>   | Literweine              |
| <b>Rebsorte</b>      | Grauburgunder           |
| <b>Qualität</b>      | Qualitätswein           |
| <b>Geschmack</b>     | trocken                 |
| <b>Erzeuger</b>      | Pfaffenweiler Weinhaus  |
| <b>Anbaugebiet</b>   | Baden   Markgräflerland |

**Füllmenge** 1,0l

|                     |          |           |
|---------------------|----------|-----------|
| <b>Analysewerte</b> | Alkohol  | 12,5 %vol |
|                     | Säure    | 5,5 g/l   |
|                     | Restsüße | 6,7 g/l   |

|                    |                |
|--------------------|----------------|
| <b>EAN Flasche</b> | 4005336 052023 |
| <b>EAN Karton</b>  | 4005336 052088 |

**Trinktemperatur** 6-8 °C

## Beschreibung

Der Wein leuchtet in hellem Gold. Sein Duft erinnert an Zitrusfrüchte und reife Birnen mit einem Hauch von frischen Äpfeln. Im Geschmack kommt das sehr gut ausbalancierte Säurespiel zur Geltung.

## Essensempfehlung

Genießen Sie diesen Wein zu Meeresfrüchten und verschiedensten Pasta Gerichten, aber auch zu kräftigeren Speisen wie z.B. Wildgulasch und Lamm sowie reifem Weichkäse. Außerdem empfiehlt sich dieser Grauburgunder besonders zu Spargelgerichten.

## Wissenswertes

Hinsichtlich der hervorgebrachten Weinqualitäten zählt der Graue Burgunder zweifelslos zu den besten Sorten unseres Hauses. Er stellt mitunter auch die höchsten Ansprüche an Boden und Klima und wird daher ausschließlich in den besten Lagen unserer Winzer angebaut. Unsere tiefgründigen, kalkreichen Böden eignen sich hervorragend für diese Sorte und sorgen für sein feines Bukett.



## Pfaffenweiler Weinhaus

