

Expertise

Artikelnummer 0586
Jahrgang 2024
Bezeichnung Klassik
Rebsorte Grauburgunder
Qualität Kabinett
Geschmack trocken
Erzeuger Pfaffenweiler Weinhaus
Anbaugebiet Baden | Markgräflerland

Füllmenge 0,75l

Analysewerte

Alkohol	12,5 %vol
Säure	5,0 g/l
Restsüße	6,0 g/l

EAN Flasche 4005336 053634
EAN Karton 4005336 053696

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 Pastagerichten, aber auch zu kräftigeren Speisen, wie z.B. Wildgulasch und Lamm sowie zu reifem Weichkäse. Außerdem empfiehlt sich dieser Grauburgunder besonders zu Spargelgerichten.

Wissenswertes

Hinsichtlich der hervorgebrachten Weinqualitäten zählt der Graue Burgunder zweifelsohne 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

