

# Expertise

**Artikelnummer** 0776  
**Jahrgang** 2024  
**Bezeichnung** Klassik  
**Rebsorte** Muskateller  
**Qualität** Kabinett  
**Geschmack** trocken  
**Erzeuger** Pfaffenweiler Weinhaus  
**Anbaugebiet** Baden | Markgräflerland

**Füllmenge** 0,75l

**Analysewerte**

Alkohol	11,5 %vol
Säure	5,5 g/l
Restsüße	7,1 g/l

**EAN Flasche** 4005336 077630  
**EAN Karton** 4005336 077694

**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, asiatischen Gerichten und zu leichten Speisen mit Curry.

## Wissenswertes

Der gelbe Muskateller ist einer der ältesten Rebsorten der Menschheit. Nur ein sehr kleiner Teil unserer Rebfläche ist mit dieser winterfrostempfindlichen 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

