

Expertise

Artikelnummer 1120
Jahrgang 2024
Bezeichnung Literweine
Rebsorte Weißer Gutedel
Qualität Qualitätswein
Geschmack feinherb
Erzeuger Pfaffenweiler Weinhaus
Anbaugebiet Baden | Markgräflerland

Füllmenge 1,0l

Analysewerte

Alkohol	11,5 %vol
Säure	5,3 g/l
Restsüße	5,0 g/l

EAN Flasche 4005336 112027
EAN Karton 4005336 112089

Trinktemperatur 8-10 °C

Beschreibung

Der Wein ist geprägt von einem zarten Aroma. Seine angenehme Fruchtigkeit erinnert an grünen Apfel, Quitten und Nüsse. Der Wein ist leicht, mild und elegant mit dezent anregender Säure.

Essensempfehlung

Der Wein ist ein idealer leichter Essensbegleiter zu hellem Fleisch, Fisch, Spargel, Meeresfrüchten und Käsefondue.

Wissenswertes

Der Gutedel ist die älteste Kulturrebe, die man kennt. Seine Urheimat wird im Jordantal Palästinas vermutet. Ein Anbau in Oberägypten in der Großoase El Fayum vor mehr als 5.000 Jahren gilt als gesichert, da mehrere Formen dort noch heute zu finden sind. Der Gutedel kam über die Schweiz ins Markgräflerland. Die Rebsorte wurde 1870 durch Markgraf Karl-Friedrich von Baden im großen Stil im Markgräflerland eingeführt.



**Pfaffenweiler
Weinhaus**

