

Expertise

Artikelnummer	1326
Jahrgang	2024
Bezeichnung	Klassik
Rebsorte	Weißer Gutedel
Qualität	QbA
Geschmack	trocken
Erzeuger	Pfaffenweiler Weinhaus
Anbaugebiet	Baden Markgräflerland

Füllmenge 0,75l

Analysewerte	Alkohol	11,5 %vol
	Säure	4,3 g/l
	Restsüße	4,8 g/l

EAN Flasche 4005336 132629

EAN Karton 4005336 132698

Trinktemperatur 6-8 °C

Beschreibung

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

Essensempfehlung

Der Wein ist ein hervorragender leichter Essensbegleiter zu hellem 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

