

Expertise

Artikelnummer 1426
Jahrgang 2024
Bezeichnung Klassik
Rebsorte Chasselas - Weißer Gutedel
Qualität Qualitätswein
Geschmack trocken
Erzeuger Pfaffenweiler Weinhaus
Anbaugebiet Baden | Markgräflerland

Füllmenge 0,75l

Analysewerte

Alkohol	12,0 %vol
Säure	3,7 g/l
Restsüße	5,4 g/l

EAN Flasche 4005336 142628
EAN Karton 4005336 142697

Trinktemperatur 6-8 °C

Beschreibung

In der Nase Apfel- und Birnenaromen gepaart mit Quitte. Im Geschmack füllig, cremig mit einem animierenden Abgang. Tradition und Innovation vereint in einem Wein.

Essensempfehlung

Der Wein ist u.a. ein idealer Begleiter zu Fondue, Raclette und Quiche Lorraine sowie zu Fischgerichten.

Wissenswertes

Arenit ist ein besonderer Kalkstein, auf dem ein Teil unserer Reben wachsen. Diese Gesteinsart entstand vor mehr als 35 Mio. Jahren in der Alt-Tertiärzeit, der Zeit, in der das Urpferdchen Palaotherium lebte. Das Gestein verleiht dem Wein seine besonders mineralische Note. Zur Verarbeitung des Weins werden ausschließlich vollreife und gesunde Trauben gekeltert. Der Wein wird mit seiner natürlichen Hefe „spontan“ vergoren. Während der Gärung reduziert die natürliche Viniflora die Säure, sodass der Wein neben seiner ausgeprägten Mineralität eine füllige und cremige Struktur erhält.



**Pfaffenweiler
Weinhaus**

