Expertise

Artikelnummer	1436	
Jahrgang	2024	
Bezeichnung	Klassik	
Rebsorte	Weißer Gutedel	
Qualität	Kabinett	
Geschmack	trocken	
Erzeuger	Pfaffenweiler Weinhaus	
Anbaugebiet	Baden|Markgräflerland	
Füllmenge	0,75l	
Analysewerte	Alkohol	10,5 %vol
	Säure	4,1 g/l
	Restsüße	5,5 g/l
EAN Flasche	4005336 143632	
EAN Karton	4005336 143694	
Trinktemperatur	6-8 °C	

Beschreibung

Der Wein leuchtet in hellem Gold. Seine florale Aromatik wird von dem Duft reifer Äpfel begleitet. Diese Apfelaromen vereinigen sich auf der Zunge mit der milden Säure zu einem wunderbar cremigen Geschmackserlebnis.

Essensempfehlung

Dieser Gutedel Kabinett trocken ist der Essensbegleiter schlechthin. Ob zu knackigen Sommersalaten, Fischgerichten, Spargel oder selbst kräftigeren Speisen, wie z.B. Spanferkel, passt er hervorragend. Ein Wein, den man zu jeder Tages- und auch Nachtzeit genießen kann.

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 GmbH
Weinstraße 40 | 79292 Pfaffenweiler
Tel: +49 7664/9796-0 | info@pfaffenweiler-wein.de

Pfaffenweiler Weinhaus

www.pfaffenweiler-wein.de