

Expertise

Artikelnummer 3120
Jahrgang 2024
Bezeichnung Literweine
Rebsorte Spätburgunder Weißherbst
Qualität Qualitätswein
Geschmack feinherb
Erzeuger Pfaffenweiler Weinhaus
Anbaugebiet Baden | Markgräflerland

Füllmenge 1,0l

Analysewerte

Alkohol	11,5 %vol
Säure	5,6 g/l
Restsüße	18,0 g/l

EAN Flasche 4005336 312021
EAN Karton 4005336 312083

Trinktemperatur 8-10 °C

Beschreibung

Dieser Weißherbst zeigt sich Rosefarben mit weichem Goldschimmer. Er ist kräftig im Geschmack und von kerniger, säurebetonter Art. Sein Bukett ist würzig und herb, dennoch zeigt er sich fruchtig und frisch mit Aromen von Kirschen und Erdbeeren.

Essensempfehlung

Ein idealer Begleiter zu Fisch und Wildgeflügel, er passt aber auch wunderbar zu frischen knackigen Salaten oder gegrilltem Gemüse.

Wissenswertes

Der Spätburgunder ist in Pfaffenweiler nach dem Gutedel die bedeutendste Rebsorte. Insgesamt sind 25 ha mit Spätburgunder bestockt. Die Trauben werden zu Weißherbst, Rosé und Rotwein verarbeitet. Die kalkhaltigen, mit Sandstein durchwachsenen Böden bieten ideale Voraussetzungen für diese Rebsorte.



**Pfaffenweiler
Weinhaus**

