

# Expertise

**Artikelnummer** 3236  
**Jahrgang** 2024  
**Bezeichnung** Klassik  
**Rebsorte** Spätburgunder Weißherbst  
**Qualität** Kabinett  
**Geschmack** feinfruchtig  
**Erzeuger** Pfaffenweiler Weinhaus  
**Anbaugebiet** Baden | Markgräflerland

**Füllmenge** 0,75l

**Analysewerte**

Alkohol	10,5 %vol
Säure	5,7 g/l
Restsüße	29,4 g/l

**EAN Flasche** 4005336 323638

**EAN Karton** 4005336 323690

**Trinktemperatur** 6-8 °C

## Beschreibung

Roséfarben mit weichem Goldschimmer – Weißherbste sind kräftig im Geschmack und von kerniger, säurebetonter Art. Sie werden aus dem Blauen Spätburgunder gekeltert und ausgebaut. Das Bukett hat würzige Noten, eine süße Frucht & Frische. Aromen die an Kirschen und Erdbeeren erinnern.

## Essensempfehlung

Der Wein ist ein idealer Begleiter zu Fisch und Wildgeflügel. Er passt auch wunderbar zu frischen knackigen Salaten oder zu Gerichten der asiatischen Küche.

## 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**

