

# Expertise

**Artikelnummer** 3326  
**Jahrgang** 2024  
**Bezeichnung** Klassik  
**Rebsorte** Rosé  
**Qualität** QbA  
**Geschmack** trocken  
**Erzeuger** Pfaffenweiler Weinhaus  
**Anbaugebiet** Baden | Markgräflerland

**Füllmenge** 0,75l

**Analysewerte**

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

**EAN Flasche** 4005336 332623  
**EAN Karton** 4005336 332692

**Trinktemperatur** 8-10 °C

## Beschreibung

Ein anregend frischer Wein aus der Burgunderfamilie, der aus der Spätburgunderrebe sofort gekeltert wird. Sein Bukett erinnert an Erdbeeren und Himbeeren. Er ist ein besonders frisch wirkender und leichter Roséwein, der sich bestens zu sommerlichen Gerichten geeignet. Ein Gläschen gut gekühlter Rosé ist die ideale Ergänzung für jedes Grillfest bei hochsommerlichen Temperaturen.

## Essensempfehlung

Der Wein ist ein wunderbarer Begleiter zu Fisch, Wild- geflügel und frischen knackigen Salaten. Ideal zu sommerlichen Gerichten.

## Wissenswertes

Der Spätburgunder ist mit 20ha Rebfläche nach dem Gutedel die bedeutendste Rebsorte in Pfaffenweiler. Die Trauben werden zu Rosé, Weißherbst- und Rotwein verarbeitet. Die kalkhaltigen, mit Sandstein durchwachsenen Böden bieten ideale Voraussetzungen für diese Rebsorte.



## Pfaffenweiler Weinhaus

