

Expertise

Artikelnummer 3536
Jahrgang 2024
Bezeichnung Klassik
Rebsorte Rosé
Qualität Kabinett
Geschmack feinherb
Erzeuger Pfaffenweiler Weinhaus
Anbaugebiet Baden | Markgräflerland

Füllmenge 0,75l

Analysewerte

Alkohol	11,5 %vol
Säure	6,2 g/l
Restsüße	17,4 g/l

EAN Flasche 4005336 353635
EAN Karton 4005336 353697

Trinktemperatur 6-8 °C

Beschreibung

Dieser Rosé ist ein rassisger, feinherber, anregend frischer Wein aus der Burgunderfamilie. Er wird aus der Spätburgunderrebe sofort gekeltert. Ein Grillfest bei hochsommerlichen Temperaturen und dazu ein Gläschen gut gekühlten Rosé – einfach herrlich! Sein Bukett erinnert an Erdbeeren und rote Johannisbeeren.

Essensempfehlung

Dieser feinherbe Rosé-Wein ist ein idealer Begleiter zu Fisch und Wildgeflügel. Er eignet sich auch hervorragend zu sommerlichen Gerichten wie frischen, knackigen Salaten mit Toppings wie Garnelen, Thunfisch oder Rinderfiletstreifen.

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

