

Expertise

Artikelnummer 5136
Jahrgang 2024
Bezeichnung Klassik
Rebsorte Weißer Burgunder
Qualität Kabinett
Geschmack feinherb
Erzeuger Pfaffenweiler Weinhaus
Anbaugebiet Baden | Markgräflerland

Füllmenge 0,75l

Analysewerte

Alkohol	12,0 %vol
Säure	5,1 g/l
Restsüße	18,9 g/l

EAN Flasche 4005336 513633
EAN Karton 4005336 513695

Trinktemperatur 6-10 °C

Beschreibung

Der Wein funkelt in einer ansprechend hellgelben Farbe. Sein Duft ist geprägt von tropischen Früchten, die sich im Gaumen vertiefen. Durch seine einzigartige Cremigkeit wird dieser Wein perfekt abgerundet.

Essensempfehlung

Dieser feinherbe Weißburgunder ist besonders als Begleiter zu edlen Spargel- oder Fischgerichten zu empfehlen. Er passt auch hervorragend zu herzhafteren Speisen wie z.B. badischem Schäufole

Wissenswertes

Etwa 8 ha Rebfläche unserer Winzer sind mit Weißburgunder bestockt. Aufgrund seiner hohen Ansprüche wird er nur in den wärmsten Lagen Pfaffenweilers auf tiefgründigen, kalkreichen Böden angebaut. Gerade Letzteres sorgt für das feine Bukett dieser Weine.



Pfaffenweiler Weinhaus

