

# Expertise

**Artikelnummer** 5320  
**Jahrgang** 2024  
**Bezeichnung** Literweine  
**Rebsorte** Weißburgunder  
**Qualität** Qualitätswein  
**Geschmack** trocken  
**Erzeuger** Pfaffenweiler Weinhaus  
**Anbaugebiet** Baden | Markgräflerland

**Füllmenge** 1,0l

**Analysewerte**

Alkohol	12,5 %vol
Säure	5,2 g/l
Restsüße	5,8 g/l

**EAN Flasche** 4005336 532023  
**EAN Karton** 4005336 532085

**Trinktemperatur** 6-8 °C

## Beschreibung

Der Wein funkelt in einer ansprechend hellgelben Farbe. Sein Duft ist geprägt von tropischen Früchten, die sich im Gaumen vertiefen. Seine einzigartige Cremigkeit undet diesen Wein perfekt ab.

## Essensempfehlung

Dieser Weißburgunder Qualitätswein trocken ist besonders als Begleiter zu edlen Spargel- oder Fischgerichten zu empfehlen, aber auch zu herzhaften Speisen, wie z.B. badischem Schäufele eignet sich dieser Wein hervorragend.

## Wissenswertes

Etwa 8 ha Rebfläche unserer Winzer sind mit Weißem Burgunder 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**

