

Expertise

Artikelnummer	5332
Jahrgang	2024
Bezeichnung	Klassik
Rebsorte	Weißburgunder
Qualität	Kabinett
Geschmack	trocken
Erzeuger	Pfaffenweiler Weinhaus
Anbaugebiet	Baden Markgräflerland

Füllmenge 0,375l

Analysewerte	Alkohol	12,5 %vol
	Säure	6,0 g/l
	Restsüße	5,5 g/l

EAN Flasche 4005336 533235
EAN Karton 4005336 533242

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 trockene, fruchtige Weißburgunder ist besonders als Begleiter zu edlen Spargel- oder Fischgerichten zu empfehlen. Er passt auch hervorragend zu herzhafteren Speisen wie z.B. badischem Schäuferle.

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**

