

Expertise

Artikelnummer 5336
Jahrgang 2024
Bezeichnung Klassik
Rebsorte Weißer Burgunder
Qualität Kabinett
Geschmack trocken
Erzeuger Pfaffenweiler Weinhaus
Anbaugebiet Baden | Markgräflerland

Füllmenge 0,75l

Analysewerte

Alkohol	12,5 %vol
Säure	5,4 g/l
Restsüße	7,4 g/l

EAN Flasche 4005336 533631
EAN Karton 4005336 533693

Trinktemperatur 8-10 °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 rundet diesen Wein perfekt ab..

Essensempfehlung

Genießen Sie diesen Weißburgunder als besonderen Begleiter zu edlen Spargelgerichten, zu frischem Flammkuchen oder mediterranen Speisen mit Fisch oder Meeresfrüchten. Er eignet sich auch hervorragend zu herzhafteren Speisen, wie badischem Schäufele oder Kassler.

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

