

Expertise

Artikelnummer	5526
Jahrgang	2024
Bezeichnung	Bannstein
Rebsorte	Chardonnay
Qualität	Qualitätswein
Geschmack	trocken
Erzeuger	Pfaffenweiler Weinhaus
Anbaugebiet	Baden Markgräflerland

Füllmenge 0,75l

Analysewerte	Alkohol	14,5 %vol
	Säure	5,1 g/l
	Restsüße	6,2 g/l

EAN Flasche	4005336 552625
EAN Karton	4005336 552694

Trinktemperatur 8-10 °C

Beschreibung

Im Glas in hellem Gold leuchtend mit Aromen von Mirabelle, Ananas, Grapefruit, Aprikose, Birnen und Maracuja. Am Gaumen füllig und komplex mit schöner Frucht – große Eleganz mit langem Nachhall.

Essensempfehlung

Passt hervorragend zu Fisch, Meeresfrüchten, Geflügel, Pasta und zu leichten Sommergerichten.

Wissenswertes

Chardonnay ist eine Spielart der weißen Burgundersorten und zählt zu den besten Weinreben der Welt. Sie stellt sehr hohe Ansprüche an den Boden und wird seit 2000 in Pfaffenweiler nur in den wärmsten Lagen gepflanzt. Die Rebsetzlinge wurden hierzu aus dem Chablis-Gebiet bezogen. Bannstein-Weine sind unsere Terroir-Weine, die auf Lehm-/Lössböden wachsen und einen sehr hohen Anteil an gelbem Kalkstein haben. Dies verleiht dem Wein seine außergewöhnliche Frucht mit viel Mineralität.



Pfaffenweiler Weinhaus

