

Expertise

Artikelnummer	8566
Jahrgang	-
Bezeichnung	Captain Malcolm
Rebsorte	Riesling & Scheurebe
Qualität	Secco
Geschmack	trocken
Erzeuger	Pfaffenweiler Weinhaus
Anbaugebiet	Baden Markgräflerland

Füllmenge 0,75l

Analysewerte	Alkohol	10,0 %vol
	Säure	21,3 g/l
	Restsüße	5,7 g/l

EAN Flasche 4005336 303630

EAN Karton 4005336 303692

Trinktemperatur 8-10 °C

Beschreibung

Perlwein ist ein halbschäumender Wein, der einen Kohlensäure-Überdruck von mindestens 1 bar hat und höchstens 2,5 bar aufweisen darf. Die enthaltene Kohlensäure wird bei der Abfüllung zugesetzt. Unser Captain Malcolm beeindruckt durch seine sehr erfrischende, prickelnde Art. Er erinnert an Zitrus bzw. Johannisbeeren in der Nase und am Gaumen. Seine Cuvée besteht zu 90% aus Riesling und zu 10% Scheurebe.

Essensempfehlung

Als Aperitif z.B. mit einer Limette, oder an heißen Tagen einfach zum Genießen.

Wissenswertes

Warum „Captain Malcolm“? Das älteste Etikett für Weine aus Pfaffenweiler ließ sich ein Captain Malcolm in Freiburg privat drucken. Bei dem pensionierten „Königlich-Großbritannischen Kapitän zur See“ wohnhaft in der Villa Eskadale, Grünstr. 2 in Freiburg, scheint es sich um einen Liebhaber von Pfaffenweiler Weinen gehandelt zu haben. Man fand Etiketten mit dem Aufdruck „Pfaffenweiler 1874er“ bei Umbaumaßnahmen in seinem früheren Freiburger Haus (siehe Pfaffenweiler Ortschronik, S. 156).



Pfaffenweiler Weinhaus

