

Expertise

Artikelnummer	9222
Jahrgang	2024
Bezeichnung	Bannstein
Rebsorte	Sauvignon Blanc
Qualität	QbA
Geschmack	trocken
Erzeuger	Pfaffenweiler Weinhaus
Anbaugebiet	Baden Markgräflerland

Füllmenge 0,375l

Analysewerte	Alkohol	12,5 %vol
	Säure	5,6 g/l
	Restsüße	6,4 g/l

EAN Flasche 4005336 922226
EAN Karton 4005336 922295

Trinktemperatur 6-10 °C

Beschreibung

Zart Gold leuchtend und grüne Reflexe gepaart mit einem Duft von Grapefruit und Stachelbeere verleihen dem Wein seinen unverwechselbaren Charakter. Sein fruchtiger Geschmack mit raffinierter, anregender Säure macht Lust auf mehr.

Essensempfehlung

Ideal zu leicht würzigen Fischgerichten, Meeresfrüchte, leicht scharfen Speisen der asiatischen Küche, zu Gerichten mit Geflügel an aromatischen Soßen und gereiften Käsesorten.

Wissenswertes

Die Bannstein-Weine sind unsere Terroir-Weine. Sie überzeugen durch Ihre ausdrucksstarke Mineralität und intensive Frucht. Die Beschaffenheit der Böden, auf denen Sie reifen, ist ähnlich wie in der französischen Region Burgund. Das überdurchschnittliche Mikroklima und die Lagen unserer sonnenverwöhnten Weinberge sind die besten Voraussetzungen für charakterstarke und authentische Weine.



Pfaffenweiler Weinhaus

