

Expertise

Artikelnummer 9226
Jahrgang 2024
Bezeichnung Bannstein
Rebsorte Sauvignon Blanc
Qualität Qualitätswein
Geschmack trocken
Erzeuger Pfaffenweiler Weinhaus
Anbaugebiet Baden | Markgräflerland

Füllmenge 0,75l

Analysewerte

Alkohol	12,5 %vol
Säure	5,4 g/l
Restsüße	6,1 g/l

EAN Flasche 4005336 922626
EAN Karton 4005336 922695

Trinktemperatur 6-8 °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**

