Expertise

Pfaffenweiler Weinhaus

Artikelnummer	9299	
Jahrgang	2025	
Bezeichnung	Reserve	
Rebsorte	Sauvignon Blanc	
Qualität	Qualitätswein	
Geschmack	trocken	
Erzeuger	Pfaffenweiler Weinhaus	
Anbaugebiet	Baden|Markgräflerland	
Füllmenge	0,75l	
Analysewerte	Alkohol	13,5 %vol
	Säure	5,1 g/l
	Restsüße	2,5 g/l
EAN Flasche	4005336 929946	
EAN Karton	4005336 929991	
Trinktemperatur	8-10 °C	



Beschreibung

In der Nase entfaltet sich eine ausdrucksstarke Aromatik von Stachelbeere und exotischer Frucht, fein ergänzt durch elegante würzige und dezente rauchige Nuancen. Am Gaumen zeigt sich der Wein vollmundig und cremig m it einer feinen, harmonischen Struktur. Seine lebendige Frische verbindet sich mit einer bemerkenswerten Finesse und mündet in ein lang anhaltendes, elegantes Finale.

Essensempfehlung

Ein hervorragender Begleiter zu gebratenem Steinbutt, Jakobsmuscheln oder zartem Geflügel mit feiner Rahmsauce. Auch zu cremigem Risotto mit Kräutern oder aromatischen Pilzgerichten ist er eine ausgezeichnete Wahl.

Wissenswertes

Unsere Reserve-Weine entstehen aus den besten Partien ausgewählter Weinberge. Alte Reben, konsequente Ertragsreduzierung und der Ausbau in Barrique prägen ihren unverwechselbaren Charakter. Sie überzeugen durch Tiefe, Komplexität und außergewöhnliche Langlebigkeit - Weine für besondere Momente und höchsten Genuss.

Pfaffenweiler Weinhaus GmbH
Weinstraße 40 | 79292 Pfaffenweiler
Tel: +49 7664/9796-0 | info@pfaffenweiler-wein.de

www.pfaffenweiler-wein.de