Expertise

Artikelnummer	0736	
Jahrgang	2025	
Bezeichnung	Klassik	
Rebsorte	Muskateller	
Qualität	Kabinett	
Geschmack	feinfruchtig	
Erzeuger	Pfaffenweiler Weinhaus	
Anbaugebiet	Baden|Markgräflerland	
Füllmenge	0,75l	
Analysewerte	Alkohol	10,5 %vol
	Säure	6,1 g/l
	Restsüße	31,0 g/l
EAN Flasche	4005336 073632	
EAN Karton	4005336 073694	
Trinktemperatur	6-8 °C	

Beschreibung
In der Nase sehr elegant und feingliedrig mit einem Duft nach Muskat. Im Geschmack aromatisch, leicht, rassig und spritzig mit einer elegant eingebundenen Fruchtsüße.

Essensempfehlung
Dieser Wein ist der Klassiker zum Camembert, leicht scharfen, asiatischen Gerichten mit Cayennepfeffer oder Curry.

Wissenswertes
Der gelbe Muskateller ist einer der ältesten Rebsorten der Menschheit. Nur ein sehr kleiner Teil unserer Rebfläche ist mit dieser winterfrostempfindlichen Rebsorte bestockt. Aufgrund seines hohen Anspruches an Klima und Boden wird der gelbe Muskateller nur in unseren besten Lagen auf steinhaltigen, kalkreichen Böden angebaut.

Pfaffenweiler Weinhaus



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

www.pfaffenweiler-wein.de