# Expertise

| | |
|---|---|
| **Artikelnummer** | 5336 |
| **Jahrgang** | 2025 |
| **Bezeichnung** | Klassik |
| **Rebsorte** | Weißer Burgunder |
| **Qualität** | Kabinett |
| **Geschmack** | trocken |
| **Erzeuger** | Pfaffenweiler Weinhaus |
| **Anbaugebiet** | Baden\|Markgräflerland |
| **Füllmenge** | 0,75l |
| **Analysewerte** | Alkohol 13,0 %vol<br>Säure 5,2 g/l<br>Restsüße 5,2 g/l |
| **EAN Flasche** | 4005336 533631 |
| **EAN Karton** | 4005336 533693 |
| **Trinktemperatur** | 8-10 °C |

## Beschreibung

Der Wein funkelt in einer ansprechend hellgelben Farbe. Sein Duft ist geprägt von tropischen Früchten, die sich im Gaumen vertiefen. Seine einzigartige Cremigkeit rundet diesen Wein perfekt ab..

## Essensempfehlung

Genießen Sie diesen Weißburgunder als besonderen Begleiter zu edlen Spargelgerichten, zu frischem Flammkuchen oder mediteranen Speisen mit Fisch oder Meeresfrüchten. Er eignet sich auch hervorragend zu herzhafteren Speisen, wie badischem Schäufele oder Kassler.

## Wissenswertes

Etwa 8 ha Rebfläche unserer Winzer sind mit weißem Burgunder bestockt. Aufgrund seiner hohen Ansprüche wird er nur in den wärmsten Lagen Pfaffenweilers auf tiefgründigen, kalkreichen Böden angebaut. Gerade Letzteres sorgt für das feine Bukett dieser Weine.

Pfaffenweiler Weinhaus




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

www.pfaffenweiler-wein.de