

WEINGUT PFAFFMANN

Weißer Burgunder – Großkarlbacher QbA

JAHRGANG	2018
ANBAULAND	Deutschland
REGION / LAGE	Pfalz
REBSORTE (N)	Weißburgunder
GESCHMACK	Trocken
VINIFIKATION	
PRÄMIERUNG	
CHARAKTER	Delikat mit Aromen von reifen gelben Früchten. Die fein eingebundene Säure wirkt belebend und frisch.
EMPFEHLUNG	Idealer Begleiter zur heimischen, herzhaften Küche, Fisch und Pasta mit Pfifferlingen in heller Sauce.
SERVIERTEMP.	8 - 10 °C
INFO	<p>In dem 38,5 ha großen Weingut Pfaffmann wird bereits in der fünften Generation Weinbau betrieben. Familie Pfaffmann setzt sich bewusst über die gebräuchliche Klassifizierung der deutschen Weine hinweg. Vergeblich sucht man die Bezeichnungen der Prädikate auf dem Etikett (Kabinett, Spätlese etc.). Stattdessen werden die Weine intern mit Sternen gekennzeichnet:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gutsweine = 1 Stern - Ortsweine = 2 Sterne - Lagenweine = 3 Sterne



ANALYSE Säure 6,0 g/l Restzucker 6,2 g/l



>> Zur Website der Firmengruppe
<http://www.bernard-massard.de>

Alkohol 12,5 % vol

Inhalt / Fl. je Karton 0,75 L | 6

EAN FI. 4250011222205