



## 2016 Rosé Kabinett

feinherb, Weinhaus Pfaffenweiler

### **Passt zu:**

Wir empfehlen diesen Wein zu Grillwürsten, Maultaschen, Lachs und Gemüse vom Grill, Carpaccio, Tatar und Gemüseaufläufen. Ebenso passend zu Salaten mit Fisch oder Fleisch, Pizza und Speckquiche.

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

|                         |                                      |
|-------------------------|--------------------------------------|
| <b>Herkunftsland:</b>   | Deutschland                          |
| <b>Region:</b>          | Baden                                |
| <b>Produzent:</b>       | Pfaffenweiler Weinhaus               |
| <b>Bewertung(en):</b>   |                                      |
| <b>Herstellung:</b>     | in Stahltank                         |
| <b>Weinbau:</b>         | Traditionell                         |
| <b>Alkoholgehalt:</b>   | 12.0 %                               |
| <b>Trinkreife:</b>      | Jung zu geniessen, nicht überlagern. |
| <b>Traubensorte(n):</b> | 100% Spätburgunder (Pinot Noir)      |
| <b>Originalgebinde:</b> | 6er-Karton                           |
| <b>Artikelnummer:</b>   | 1268916075C6100                      |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Rosé Kabinett**

feinherb

Weinhaus Pfaffenweiler

**Herkunft:** Deutschland  
**Bewertung(en):**  
**Traubensorte(en):** 100% Spätburgunder (Pinot Noir)  
**Trinkreife:** Jung zu geniessen, nicht überlagern.  
**Weinbau:** Traditionell  
**Herstellung:** in Stahltank  
**Alkoholgehalt:** 12.0 %  
**Service:** Gekühlt bei 9-12 Grad servieren