



## 2022 Weissburgunder trocken

Kalkstein, Weingut Pfeffingen

Exklusive Fasselektion

### **Beschreibung:**

Mittleres Gelb, bereits in der Nase mit würziger, reifer Frucht und zusätzlich eben der kühlen Mineralität des Kalksteins. Trinkt sich neben aller Spannung auch immer mit großzügiger Frucht, alles ist voller Saft und Kraft, herrliche eindringliche Würze, schöne Crèmigkeit der Frucht und Säure, würzigmineralische Noten. Hat zudem eine tolle Substanz und Länge am Gaumen.

### **Passt zu:**

Wir empfehlen diesen Wein zu traditionellem Spiessbraten, Gemüseterrinen, Spargelgerichten, Pilzen in Sahnesauce oder Wiener Schnitzel. Ebenso hervorragend als Apéro oder zu Salaten und Käse.

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Deutschland
<b>Region:</b>	Pfalz
<b>Produzent:</b>	Pfeffingen
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Ausbau:</b>	6 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Weissburgunder
<b>Artikelnummer:</b>	1202222

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Weissburgunder trocken

Kalkstein

Weingut Pfeffingen

<b>Herkunft:</b>	Deutschland
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Weissburgunder
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	6 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren