

GRAUBURGUNDER QBA TROCKEN



Pfannebecker

Deutschland
Rheinessen

Grauburgunder



PFANNEBECKER



ARTIKELBESCHREIBUNG

Dieser Grauburgunder zeigt eine eher exotisch-würzige Nase mit Aromen von Passionsfrucht und Papaya, dazu Apfel und Blütenduft. Mit einer präzisen, am Gaumen eher kühlen Erscheinung ziehen sich die Geschmacksthemen von Passionsfrucht, Papaya, Apfelfrucht und Gebäck mit etwas Mineralität und einem Hauch von Extraktsüße über den Gaumen bis zum Abgang durch. Der Körper wirkt leicht und zart und ist doch fest. Ein Bio-Wein mit toller Balance.

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Reifung	im Edelstahltank

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Schraubverschluss
Biokontrollstellennummer	DE-ÖKO-022
EAN Flasche / EAN Karton	4260347520036 4260347520043

ANALYSE

Alkoholgehalt	12.0 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	Trauben Enthält Sulfite
Energiegehalt	288 kJ / 69 kcal
Fettgehalt	0.0 g
gesättigte Fettsäuren	0.0 g
Kohlenhydrate	1.2 g
Zuckergehalt	0.3 g
Eiweiß	0.0 g
Salz	0.0 g
Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Weingut Pfannebecker 67551 Worms-Pfeddersheim DE



PFANNEBECKER

PRODUZENTEN-INFO

Im Familienbetrieb Pfannebecker am Ortsrand von Pfeddersheim bei Worms wirken heute drei Generationen mit ihren Erfahrungen, Wissen und Leidenschaft für den Weinbau zusammen, Max, sein Vater Holker und Großvater Wolfgang, der den Hof hier, nach dem Umzug aus dem Stadtinneren, 1960 gegründet und den Weg vom Mischbetrieb zum Weinbau ermöglicht.

Von hier sind es nur 3 km bis zur Pfalz, Löß- und Lehmböden beherrschen den Boden - optimale Bedingungen für den Anbau von Burgundersorten, die dem Hof den Namen Burgunderhof einbrachten. Nach abgeschlossener Ausbildung zum Weinbautechniker und Lehrjahren bei Philipp Kuhn und Knipser, übernahm Max Pfannebecker die Verantwortung über das Weingut. Dabei wird die Verantwortung für die Zukunft hochgehalten und ökologisch zertifiziert angebaut, darüber hinaus sind 100% der Weine vegan ausgebaut. Langes Reifen auf der Feinhefe bringen elegante Rieslinge und komplexe Burgunder mit angenehmem Schmelz in die Flasche. So hat der Inzwischen auf 21 Hektar Rebfläche angewachsene Betrieb mit kontinuierlicher Qualitätsverbesserung den Ruf des Wormser Weinbaus befördert. Max' Stilistik steckt in jeder Flasche - akribisch, manchmal verrückt, ein bisschen traditionell und vor Allem Weinbesessen.