

CHARDONNAY & WEISSBURGUNDER QBA TROCKEN



PFANNEBECKER



Pfannebecker



Deutschland
Rhein Hessen



Chardonnay, Weißburgunder



ARTIKELBESCHREIBUNG

Zwei Rebsorten, die sich perfekt ergänzen: die Frische und Fruchtigkeit des Weißburgunders und die Würze und der cremige Schmelz des Chardonnay verbinden sich zu einem vielschichtigen Geschmackserlebnis. Die Aromen reichen von Kräutern, Gestein, reifer Papaya über Apfel bis Gebäck. Rund und weich mit etwas Salzigkeit verwöhnt er den Gaumen und ist dabei trocken, komplex und im Abgang lang.

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Reifung	im Edelstahltank

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Schraubverschluss
Biokontrollstellenummer	DE-ÖKO-022
EAN Flasche / EAN Karton	4260347520142

ANALYSE

Alkoholgehalt	12.5 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	Trauben*, Saccharose*, Säureregulator: Weinsäure *aus ökologischer Erzeugung
Energiegehalt	312 kJ / 75 kcal
Fettgehalt	0.0 g
gesättigte Fettsäuren	0.0 g
Kohlenhydrate	1.3 g
Zuckergehalt	0.5 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 angebaut. 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.