


CHARDONNAY QBA TROCKEN
 Pfannebecker

 Deutschland
Rheinhessen

 Chardonnay


PFANNEBECKER

**ARTIKELBESCHREIBUNG**

Dieser reintonige und klare Chardonnay-Vertreter wartet mit filigranen Aromen von reifem Apfel mit frischem Heu, Vanillepudding und Biskuit auf. Am Gaumen ist er erfrischend, extraktreich und leicht adstringierend mit feiner Extraktsüße, der dem Chardonnay sehr gut steht. Sein Körper zeigt sich kraftvoll mit feinem Schmelz. Die sehr schöne Balance macht Lust auf mehr!

FARBE, GESCHMACK & MEHR

| | |
|---------|-------------|
| Farbe | Weiß |
| Reifung | im Edeltank |

ARTIKELDATEN

| | |
|--------------------------|--------------------------------|
| Gebinde | 6 / 0.750 l |
| Verschluss | Schraubverschluss |
| Biokontrollstellennummer | DE-ÖKO-022 |
| EAN Flasche / EAN Karton | 4260347520128 4260347520135 |

ANALYSE

| | |
|---------------|-----------|
| Alkoholgehalt | 13.0 %Vol |
|---------------|-----------|

INHALT UND NÄHRWERT

| | |
|--------------------------------|---|
| Zutatenliste | Trauben enthält Sulfite |
| Energiegehalt | 334 kJ / 80 kcal |
| Fettgehalt | 0.0 g |
| gesättigte Fettsäuren | 0.0 g |
| Kohlenhydrate | 1.6 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.