



## PFEDDERSHEIMER WEISSBURGUNDER "VOM LÖSS" QUALITÄTSWEIN TROCKEN



Pfannebecker



Deutschland  
Rheinhausen



Weißburgunder



PFANNEBECKER

### ARTIKELBESCHREIBUNG

In den Weinbergen in der Gemarkung Pfeddersheim, wo schon die Römer gern Wein anbauten, wurzeln die Reben in schwerem lehmartigen, gut wasserspeicherndem Lössboden. Der Weißburgunder Ortswein ist ein eher lauter Typ mit Aromen von eingemachter Kernobstfrucht und Kräuter- und auch Holzwürze. Sein Körper ist fest mit Kraft und etwas Schmelz. Auch am Gaumen schmeckt man Kernobst, kandierte Ananas und deutliche Gesteins-Mineralität. Ein rassiger, sehr trockner und belebend frischer Weißburgunder mit viel Substanz und Extrakten.

### FARBE, GESCHMACK & MEHR

|       |      |
|-------|------|
| Farbe | Weiß |
|-------|------|

### ARTIKELDATEN

|                          |                                |
|--------------------------|--------------------------------|
| Gebinde                  | 6 / 0.750 l                    |
| Verschluss               | Naturkorken                    |
| Biokontrollstellennummer | DE-ÖKO-022                     |
| EAN Flasche / EAN Karton | 4260347520104<br>4260347520111 |

### ANALYSE

|               |           |
|---------------|-----------|
| Alkoholgehalt | 13.5 %Vol |
|---------------|-----------|

### INHALT UND NÄHRWERT

|                                |                                                                     |
|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| Allergene und Zusatzstoffe     | enthält keinerlei Ei-Allergene<br>enthält keinerlei Milch-Allergene |
| Angabepflichtige Inhaltsstoffe | enthält Sulfite                                                     |
| Inverkehrbringer               | Weingut Pfannebecker<br>67551 Worms-Pfeddersheim<br>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 Stadttinneren, 1960 gegründet und den Weg vom Mischbetrieb zum Weinbau ermöglicht.

Von hier sind es nur 3 km bis zur Pfalz, Löß- und Lehm Böden 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.