

SANKT GEORGENBERG QUALITÄTSWEIN TROCKEN "MAXIMUS"



PFANNEBECKER



 Pfannebecker

 Deutschland
Rheinhessen

 Cabernet Sauvignon, Merlot

ARTIKELBESCHREIBUNG

Die Einzellage Sankt Georgenberg ist ein sanft ansteigender Südhang, der auch an heißen Tagen vom Wind gekühlt wird. Die Reben wachsen auf tiefgründigem Löß-Lehmböden mit guten wasserspeichernden Eigenschaften. Die Trauben reifen hier langsamer und gewinnen so an Komplexität. Max Pfannebecker gibt den Weinen darüber hinaus eine lange Reifezeit im Keller. Nach 18 monatigem Ausbau in größtenteils neuen Barriquefässern aus französischer Eiche, reift der Wein immer mindestens 3 Jahre auf der Flasche, bevor er auf den Markt darf. So werden die Tannine sanfter und der Wein trinkfreudig, finessenreich und komplex. Schon in der Nase betört er mit Noten von gebrannten Mandeln mit Krokant, reifen Schattenmorellen, frischen roten Beeren, kaltem Rauch und Röstnoten. Sein Körper ist fest mit Kraft und athletischer Statur. Der Maximus ist kühl und warm zugleich. Ein Wein mit einer hohen Fruchtkonzentration, würzig-süßen, intensiven Geschmacksnuancen, viel Substanz und einem schönen Trinkfluss.

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
Reifung	im Barrique

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
Biokontrollstellenummer	DE-ÖKO-022
EAN Flasche / EAN Karton	4260347525093 4260347525109

ANALYSE

Alkoholgehalt	14.0 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

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.