

PFANNEBECKER SAUVIGNON BLANC



PFANNEBECKER



Pfannebecker



Deutschland
Rheinhausen



trocken



100% Sauvignon Blanc



ARTIKELBESCHREIBUNG

Ein fruchtintensiver Sauvignon Blanc mit Aromen von Blüten, Holunder, Maracuja, getrockneten Kräutern und Weißbrot. Lebendig frisch und leicht spritzig, wirkt er recht schlank. Am Gaumen kommt mineralische Salzigkeit und feine Extraktsüße zum Vorschein, die bis zum langen Finale bleiben. Ein eleganter, erfrischender und leichtfüßiger Sommergenuss in Bio-Qualität.

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Schraubverschluss

Biokontrollstellennummer DE-ÖKO-022

EAN Flasche / EAN Karton
4260347520050
4260347520067

ANALYSE

Alkoholgehalt 12.0 %Vol

Säure 7.1 g/L

Restzucker 1.8 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste enthält SULFITE

Energiegehalt 303 kJ / 72 kcal

Fettgehalt 0.0 g

gesättigte Fettsäuren 0.0 g

Kohlenhydrate 1.2 g

Zuckergehalt 0.2 g

Ballaststoffe 1.0 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.