

SEKT CUVEÉ PINOT BRUT



Pfannebecker

Deutschland
Rheinessen

Pinot Noir, Schwarzriesling, Chardonnay



PFANNEBECKER



ARTIKELBESCHREIBUNG

Aus gutseigenen Biotrauben der Sorten Spätburgunder, Schwarzriesling und Chardonnay in traditioneller Flaschengärung erzeugt, ist dieser duftige Winzersekt ideal für alle täglichen und festlichen Momente, in denen es auf etwas Gutes anzustoßen gilt. Er beeindruckt durch feinste Perlage, ist elegant und ausgewogen, spritzig und fruchtbetont. Wegen seiner feinnervigen Geschmacksfülle ist er zudem ein unkomplizierter und universeller Essensbegleiter: Etwa zu Fisch, hellem Fleisch und Geflügel, zu Salaten, Nudelgerichten oder jungem und mittelaltem Käse.



Speiseempfehlungen

Käse
Pasta
Geflügel
Salat mit Essig & Öl
Fisch oder Meeresfrüchte

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
-------	------

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
Biokontrollstellennummer	DE-ÖKO-022
EAN Flasche / EAN Karton	4260347527011 4260347527028

ANALYSE

Alkoholgehalt	12.0 %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 Stadttinneren, 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.