BIO

55031423 | 2023

# GOLDMUSKATELLER QUALITÄTSWEIN TROCKEN

**Pfannebecker**

**Deutschland**
Rheinhessen

**Goldmuskateller**

PFANNEBECKER

## ARTIKELBESCHREIBUNG

Mit dem Pfannebecker Goldmuskateller QbA trocken aus biologischem Anbau präsentiert er uns eine kleine Rarität. Denn die Traube ist in Deutschland nur auf wenigen Lagen zugelassen. Der Goldmuskateller ist ein zarter, schlanker Tropfen, der mit einer Vielzahl von Aromen aufwartet. In seiner muskatellertypischen Aromatik vermischen sich blumige Noten mit Nuancen von Kümmel und Kürbis. Anklänge von gelben Früchten und Birne spielen hinein. Der Wein hat eine feine Struktur, leichte Mineralität und trotz einer frischen Säure liegt er samtig am Gaumen und hat einen langen Abgang.

## FARBE, GESCHMACK & MEHR

| | |
|---|---|
| **Farbe** | Weiß |

## ARTIKELDATEN

| | |
|---|---|
| **Gebinde** | 6 / 0.750 l |
| **Verschluss** | Schraubverschluss |
| **Biokontrollstellennummer** | DE-ÖKO-022 |
| **EAN Flasche / EAN Karton** | 4260347520074<br>4260347520081 |

## ANALYSE

| | |
|---|---|
| **Alkoholgehalt** | 11.0 %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 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.