


"WERKSTOFF" ROSÉ QUALITÄTSWEIN





PFANNEBECKER



 Pfannebecker

 Deutschland
Rheinessen

 halbtrocken

 100% Spätburgunder

ARTIKELBESCHREIBUNG

Ein ziemlich lauter Rosé mit animierenden Aromen von Johannisbeere, Granatapfel, etwas Banane, Orange, Kräutern und sogar Ananas und Biskuit. Im Mund ist er feinsaftig mit festem Körper und frischem Zug. Sein feines Spiel am Gaumen von zarter Fruchtsüße mit leichtem mineralischen Druck verleiht diesem Bio-Rosé einen hinreißenden Trinkfluss.

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rosé
Reifung	im Edelstahltank

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Schraubverschluss
Biokontrollstellenummer	DE-ÖKO-022
EAN Flasche / EAN Karton	4260347529039 4260347529046

ANALYSE

Alkoholgehalt	11.5 %Vol
Säure	6.5 g/L
Restzucker	9.9 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	enthält SULFITE
Energiegehalt	303 kJ / 73 kcal
Fettgehalt	0.0 g
gesättigte Fettsäuren	0.0 g
Kohlenhydrate	2.0 g
Zuckergehalt	1.1 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 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.