

NEU

BIO



55032423 | 2023

PFEDDERSHEIM RIESLING AUSLESE VOM LÖSS



Pfannebecker

Deutschland
Rheinhesen

Riesling



PFANNEBECKER

ARTIKELBESCHREIBUNG

Ein aromatischer Duft nach reifen Weinbergpfirsichen und Charentais Melone getoppt mit einem Hauch Grapefruit betört die Nase. Vollendet setzt sich dieses Bouquet im Geschmack fort. Diese perfekte Frucht mit komplexen Aromen wird durch die Edelsüße vollkommen getragen. Die absolute Balance zwischen Süße und Säure verleihen dem opulenten Körper eine starke Struktur und elegante Fülle. So ist der Abgang enorm vielschichtig und lang.



Speiseempfehlungen

Asiatische Küche
Käse
zum Dessert



Serviertemperatur

8.0 °C bis 10.0 °C

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Gärung	Spontanvergärung
Reifung	im Barrique

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Schraubverschluss
Biokontrollstellennummer	DE-ÖKO-022
EAN Flasche / EAN Karton	4260347520326 4260347520333

ANALYSE

Alkoholgehalt	7.0 %Vol
Säure	7.9 g/L
Restzucker	103.5 g/L

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.