

NEU

BIO

55036925 | 2025

GRAUBURGUNDER LITER



Pfannebecker

Deutschland
Rheinhessen

Grauburgunder



PFANNEBECKER

ARTIKELBESCHREIBUNG

Extraktreich und charmant mit verspielter Frucht von reifem Kernobst, Kräutern, Quitte und leichter Salzigkeit. Am Gaumen leicht herb mit Spannung. Fast laut und angeberisch mit kompakter Mineralik und festem Körper. Gutes fruchtig-herbes Finale mit mineralischer Kernobstfrucht.

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
-------	------

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 1.000 l
---------	-------------

Verschluss	Schraubverschluss
------------	-------------------

Biokontrollstellennummer	DE-ÖKO-022
--------------------------	------------

EAN Flasche / EAN Karton	4260347524034 4260347524041
--------------------------	--------------------------------

ANALYSE

Alkoholgehalt	12.5 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	Bio Trauben enthält Sulfite
--------------	--------------------------------

Energiegehalt	317 kJ / 76 kcal
---------------	------------------

Fettgehalt	0.0 g
------------	-------

gesättigte Fettsäuren	0.0 g
-----------------------	-------

Kohlenhydrate	1.4 g
---------------	-------

Zuckergehalt	0.5 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 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.