



PFANNEBECKER

2025 Weissburgunder - Gutswein


Mit viel Herzblut führt Max Pfannebecker mit seiner Frau Susanne Wild seit fast 20 Jahren das im südlichen Rheinhessen gelegene Familienweingut Pfannebecker. Die landwirtschaftliche Weinkultur nachhaltig weiter zu entwickeln gehört zur obersten Maxime der ganzen Familie. Daher gilt Ihre besondere Liebe der sorgsam Pflege der Reben und Böden mit einem sehr hohen Anteil an Handarbeit in den Weinbergen. Die Weine stammen alle aus ökologischem Anbau und sind vegan ausgebaut.

Mit den für die Region besonders geeigneten Rebsorten hat Max Pfannebecker seine Schwerpunkte auf den Anbau von weißen und roten Burgundersorten sowie Riesling gelegt. Ergänzende Spezialitäten, wie Goldmuskateller, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon und Syrah runden das Portfolio überzeugend ab.

Die schonende Verarbeitung der zu 80% mit der Hand gelesenen Trauben ist für ihn ein Selbstverständnis. Mit viel Fingerspitzengefühl steuert er Maischestandzeit, Sedimentation und Kühlung. Spontan mit natürlichen Hefen vergoren, folgt danach der Ausbau in Stahltanks oder Holzfässern. Die Lagerung der Weine auf der Feinhefe bis zur Abfüllung stabilisiert und veredelt sie nachhaltig.

Pfannebecker-Weine zeichnen sich durch eine klare, besonders feinfruchtige Eleganz aus, kraftvoll mit Esprit.



| | |
|------------------------|--|
| Jahrgang | 2025 |
| Rebsorte | Weissburgunder |
| Herkunft | Rheinhessen |
| Geschmack | trocken |
| Boden/Lage | Löss |
| Bewirtschaftung | Ökologischer Anbau DE-ÖKO-022 |
| Ausbau | Handlese, 70 hl/ha, Natürliche Spontangärung, langsame Reifung auf der Feinhefe im Stahltank und 20% in Holzfässern bis zur Füllung |
| Analyse | Alkohol 13 Vol%; Restzucker 3,9 g/l; Säure 6,1 g/l |
| Beschreibung | Sein Bukett präsentiert sich mit einem zarten Duft nach Limette, Apfel und etwas Karamell. Feingliedrig, mit frischer Anmut und zartem Schmelz zeigt er sich am Gaumen. Die leichte Holzwürze verlängert den Abgang wunderbar. Harmonie und Eleganz zeichnen ihn auf besondere Weise aus. Passt hervorragend zu Fisch und Meeresfrüchten, Geflügel. Als Solist bietet er Genuss pur. |
| Sensorik | Zitrus Schmelz Harmonie |
| Trinktemperatur | 8° C |
| Sonstiges |  |

• V E G A N •

| | |
|------------------------------|------------------------|
| Allergene | Enthält Sulfite |
| Inhalt | 750 ml |
| Flaschenform | Burgunder |
| EAN-Code Flasche | 426034752 0012 |
| Flaschenmass H/Ø | 30 cm / 8 cm |
| Gewicht volle Flasche | 1300 g |
| EAN-Code Karton | 426034752 0029 |
| Originalverpackung | 6 Flaschen/Karton |
| Kartonmass L/B/H | 25 cm/ 17 cm / 31,5 cm |
| Kartons pro Palette | 105 (630 Fl.) |
| Kartons pro Lage | 21 (126 Fl.) |
| Lagen pro Palette | 5 |

| | |
|--|------------------|
| Nährwerte | 100 ml |
| Brennwert | 329 kJ / 79 kcal |
| Kohlehydrate | 1,5 g |
| davon Zucker | < 0,5 g |
| Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz. | |