



PFANNEBECKER

2025 Cuvée Rosé - Gutswein

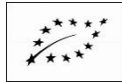
Mit viel Herzblut führt Max Pfannebecker mit seiner Frau Susanne Wild seit fast 20 Jahren das im südlichen Rheinhessen gelegene Familienweingut Pfannebecker. Die landwirtschaftliche Weinkultur nachhaltig weiter zu entwickeln gehört zur obersten Maxime der ganzen Familie. Daher gilt Ihre besondere Liebe der sorgsamsten 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
Rebsorten	Spätburgunder, Cabernet, Merlot
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 bis zur Füllung
Analyse	Alkohol 12 Vol%; Restzucker 6,2 g/l; Säure 6,7 g/l
Beschreibung	Im Bukett Erdbeere, etwas Zitrone und ein Ansatz von mediterranen Kräutern. Frische, fruchtige Aromen zeigen sich am Gaumen gepaart mit saftiger Leichtigkeit. Das perfekte Spiel von sanfter Frucht und elegantem Stil verleihen diesem Rosé einen leichten Trinkfluss. Toller Sommerwein zu leichten Gerichten, frischen Salaten, Grillspezialitäten und für den ganzen Abend.
Sensorik	Frucht Leichtigkeit Trinkfluss
Trinktemperatur	8° C
Sonstiges	

• V E G A N •

Allergene	Enthält Sulfite
Inhalt	750 ml
Flaschenform	Schlegel
EAN-Code Flasche	426034752 9015
Flaschenmass H/Ø	33 cm / 7,5 cm
Gewicht volle Flasche	1300 g
EAN-Code Karton	426034752 9022
Originalverpackung	6 Flaschen/Karton
Kartonmass L/B/H	23 cm / 16,5 cm / 34 cm
Kartons pro Palette	100 (600 Fl.)
Kartons pro Lage	25 (150 Fl.)
Lagen pro Palette	4

Nährwerte	100 ml
Brennwert	311 kJ / 75 kcal
Kohlehydrate	1,6 g
davon Zucker	0,6 g
Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.	