PFANNEBECKER

2025 Pfeddersheim – Chardonnay vom Löß

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 sorgsamen 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	Chardonnay
Herkunft	Pfeddersheim, Rheinhessen
Geschmack	trocken
Boden/Lage	Löss
Bewirtschaftung	Ökologischer Anbau DE-ÖKO-022
Ausbau	Handlese, 50hl/ha, Natürliche Spontangärung, langsame Reifung auf der Feinhefe im Stahltank und mind. 1 Jahr Barrique bis zur Füllung
Analyse	**Alkohol** 13 Vol%; **Restzucker** 5,3 g/l; **Säure** 5,3 g/l
Beschreibung	Frische Zitrusnoten und gelbe Früchte gepaart mit Würze und einem Hauch Vanille. Exotische und reife gelbe Früchte paaren sich mit einer milden Würze. Sehr saftig, elegant und harmonisch. Vielschichtig, dicht, anhaltend intensiv mündet das Geschmackserlebnis in einem langen Finale. Hervorragend zu gegrilltem Lachs, Geflügel und mediterranen Genüssen.
Sensorik	Vielschichtig | Intensiv | Balance
Trinktemperatur	8° C
Sonstiges	·VEGAN·

Allergene	Enthält Sulfite
Inhalt	750 ml
Flaschenform	Burgunder
EAN-Code Flasche	426034752 0364
Flaschenmass H/Ø	30 cm / 8 cm
Gewicht volle Flasche	1300 g
EAN-Code Karton	426034752 0371
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	325 kJ / 78 kcal
Kohlehydrate	1,1 g
davon Zucker	0,5 g
Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.	
Zutaten: BIO-Trauben	
Konservierungsstoff: Sulfite	

Weingut Pfannebecker GbR | Zum Neusatz 14 | 67551 Worms | Fon 06247 286
www.weingutpfannebecker.de | info@weingutpfannebecker.de