



PFANNEBECKER

2024 Pfeddersheim - Grauburgunder 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 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	2024
Rebsorte	Grauburgunder
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 Holzfässern bis zur Füllung
Analyse	Alkohol 13 Vol%; Restzucker 0,6 g/l; Säure 4,9 g/l
Beschreibung	Expressiver Duft, weiße Blüten, Kräuter und reife gelbe Früchte. Am Gaumen wiederholt sich der erste Eindruck ergänzt durch reife Mirabellen und einem Hauch von Brioche. Ein leichter Vanilleton ergänzt die fruchtbetonte komplexe Struktur verleiht dem Wein seine sehr gute Balance. Die anfängliche Brisanz setzt sich durch einen ausgedehnten Nachhall im Abgang fort. Allrounder, zu gegrilltem Fisch und Fleisch, Bergkäse
Sensorik	Vielfalt Struktur Komplex
Trinktemperatur	8° C
Sonstiges	



• V E G A N •

Allergene	Enthält Sulfite
Inhalt	750 ml
Flaschenform	Burgunder
EAN-Code Flasche	426034752 0203
Flaschenmass H/Ø	30 cm / 8 cm
Gewicht volle Flasche	1300 g
EAN-Code Karton	426034752 0210
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	324 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	
Konservierungsstoffe: Sulfite	