

**"Fass 23" QbA trocken**

Pfannebecker

Deutschland  
Rheinhessen

trocken



Cabernet Sauvignon, Merlot



PFANNEBECKER

**Artikelbeschreibung**

Wildleder mit dunkler Würzigkeit, Nussnougat-Schokolade und etwas Stallgeruch. Klar und feinsaftig, fester Körper mit Kraft und Rückgrat, auch im Mund wieder sehr viel Wild und Stall, Wildleder und Beeren, lebendig und frisch, ein Hauch Extraktsüße, leichte Adstringenz, gutes Finale mit viel dunkler Beerenfrucht, Leder und Würze. (P. Dautel 29. Januar 2020) Beschreibung vom 2017er

**Herkunft**

Qualitätsstufe	Deutscher Qualitätswein (PDO)
----------------	-------------------------------

**Farbe, Geschmack & mehr**

Farbe	Rot
Reifung	im Barrique

**Artikeldaten**

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Schraubverschluss
Biokontrollstellenummer	DE-ÖKO-022
EAN Flasche / EAN Karton	4260347525031 4260347525048

**Analyse**

Alkoholgehalt	13.5 %Vol
Säure	5.8 g/L
Restzucker	0.1 g/L

**Inhalt und Nährwert**

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
----------------------------	---

Inverkehrbringer	Weingut Pfannebecker 67551 Worms-Pfeddersheim
------------------	--