



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

690001 2023

2023er Riesling Fundament trocken QW trocken

QW

Weingut Wageck Pfaffmann

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Klar, erfrischend – ein Riesling für jeden Tag.
	Leitaromen	Zitrusfrüchte, grüner Apfel, Pfirsich
	Speise oder Anlassempfehlung	zu Fisch, Geflügel und Salaten
Farbe	WEISS	
Alkohol	12 % vol.	
Verschluss	SCHRAUBVER	
Enthält:	Sulfite	

Frischer Riesling mit Aromen von Zitrus, grünem Apfel und Pfirsich. Elegante Säure und Mineralität, perfekt zu Fisch, Geflügel oder Salaten.

Der Fundament Riesling vom Weingut Wageck beeindruckt mit seiner frischen und klaren Struktur. In der Nase zeigt er lebendige Aromen von Zitrusfrüchten, grünem Apfel und einem Hauch von Pfirsich, die sofort die Sinne wecken. Am Gaumen präsentiert sich der Wein mit einer feinen Säure und einer eleganten Mineralität, die ihn ausgewogen und gleichzeitig erfrischend macht. Der Fundament Riesling ist der ideale Begleiter für leichte Speisen und passt hervorragend zu Fisch, Geflügel oder knackigen Salaten. Mit seiner Klarheit und Präzision ist dieser Riesling perfekt für den täglichen Genuss und ein echter Allrounder. Ein Wein, der die Handschrift des Weinguts Wageck trägt und durch seine moderne, dennoch klassische Art überzeugt.

Region Pfalz

Die Pfalz ist ein 80 km langer Gürtel nördlich des Elsass im Schutz der Haardt gelegen. Sie ist mit knapp 23.500 Hektar die zweitgrößte geschlossene Rebfläche Deutschlands; Hier entstehen, besonders an der Mittelhaardt, Rieslinge von renommiertester Güte.

Erzeuger Weingut Wageck Pfaffmann

Seit mehr als einem Jahrhundert steht der Name Wageck für Qualitätsweinbau im kleinen Ort Bissersheim. Mit Frank und Thomas Pfaffmann leitet nun die 5. Generation das Weingut in der nördlichen Pfalz. Mit guten Qualitäten gibt man sich hier nicht zufrieden, Thomas Pfaffmann will zu den besten Erzeugern Deutschlands gehören und darauf ist das gesamte Handeln ausgelegt. Alle Böden sind von tertiärem Kalk geprägt, was den Weinen eine wundervolle Finesse verleiht. Zusätzlich werden die Weinberge ausschließlich mit Kuhmist gedüngt. Bis auf die FUNDAMENT- Linie werden alle Wein spontan vergoren und zum großen Teil im Holz ausgebaut und gereift, um komplexe Weine mit eigenständigem Charakter hervorzubringen. Der Erfolg gibt Thomas Pfaffmann recht!

Rebsorten

0%	Riesling
----	----------

Zutaten

Stand 20.04.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0
Telefax

Email service@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de