



Schlumberger[®]
WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

690101 2024

2024er Weisser Burgunder Fundament trocken QW trocken

QW

Weingut Wageck Pfaffmann

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Sanft und frisch – ein Wein für Genießer.
	Leit aromen	Birne, Melone, Zitrus
	Speise oder Anlaseempfehlung	zu Spargel, Salaten und Geflügel
Farbe	WEISS	
Alkohol	12 % vol.	
Verschluss	SCHRAUBVER	
Enthält:	Sulfite	

Eleganter Weißburgunder mit Aromen von Birne, Melone und Zitrus. Weich, harmonisch und frisch, ideal zu Spargel, Salaten und Geflügel.

Der Weißburgunder Fundament vom Weingut Wageck zeigt sich als eleganter und frischer Weißwein, der mit feiner Frucht und ausgewogener Struktur begeistert. In der Nase entfalten sich zarte Aromen von Birne, Melone und einem Hauch von Zitrus, die diesem Wein eine einladende Leichtigkeit verleihen. Am Gaumen präsentiert er sich weich und harmonisch, mit einer sanften Säure, die ihm Frische und Eleganz verleiht. Der Weißburgunder ist ein perfekter Begleiter zu leichten Speisen wie Spargel, Salaten oder Geflügel. Mit seiner klaren und präzisen Art ist er der ideale Wein für den täglichen Genuss und überzeugt sowohl Kenner als auch Einsteiger. Ein moderner Klassiker, der die Stilistik des Weinguts Wageck perfekt widerspiegelt.

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% Weißburgunder

Zutaten

Trauben, Saccharose, Konservierungsstoffe und Antioxidationsmittel: SULFITE, Säureregulator: Weinsäure, Stabilisatoren: Carboxymethylcellulose

Stand 19.06.26. 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