



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

690261 2025

**2025er Spargel-Edition Cuvée Heroine Fundament trocken QW trocken
QW**

Weingut Wageck Pfaffmann

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Frisch und elegant – der perfekte Spargelwein.
	Geschmacksrichtung	trocken
	Leitaromen	Zitrus, grüner Apfel, feine Kräuterwürze
	Speise oder Anlassempfehlung	der perfekte Spargelwein
Farbe	WEISS	
Alkohol	12 % vol.	
Verschluss	SCHRAUBVER	
Enthält:	Sulfite	

Frische Cuvée mit Aromen von Zitrus, grünem Apfel und Kräutern. Lebendige Säure und klare Struktur, ideal zu Meeresfrüchten, Salaten oder Gemüse.

Die Cuvée Heroine vom Weingut Wageck ist ein lebendiger und vielschichtiger Weißwein, der mit seiner Frische und Eleganz begeistert. In der Nase entfalten sich Aromen von saftigen Zitrusfrüchten, grünem Apfel und einer feinen Kräuterwürze. Am Gaumen zeigt sich die Heroine mit einer frischen Säure und einer wunderbar klaren Struktur. Die Balance zwischen Frucht und Würze macht diesen Wein zu einem echten Genuss, der sich perfekt als Begleiter zu leichten Gerichten wie Meeresfrüchten, Salaten oder gegrilltem Gemüse eignet. Gut gekühlt serviert, bringt die Cuvée Heroine ihre lebendige und fruchtige Art besonders schön zur Geltung. Ein moderner und zugleich raffinierter Weißwein, der den Charakter des Weinguts Wageck eindrucksvoll unterstreicht.

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

30%	Chardonnay
25%	Müller-Thurgau
10%	Muskateller
5%	Ortega

Ausbau

Anteil in %	Ausbau Beschreibung	Duration
100%	Edelstahltank	5 Monate

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

Zutaten

Trauben, Saccharose, Konservierungsstoffe und Antioxidationsmittel: SULFITE, unter Schutzatmosphäre abgefüllt,
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