



**Schlumberger**<sup>®</sup>

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

690301 2024

**2024er Cuvée Rosé Fundament trocken QW trocken**

**QW**

**Weingut Wageck Pfaffmann**

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Sommerlicher Genuss, frisch und verführerisch.
	Leit aromen	Erdbeeren, Himbeeren, rote Johannisbeeren
	Speise oder Anlassempfehlung	zu Fisch, Salaten und Vorspeisen

<b>Farbe</b>	ROSÉ
<b>Alkohol</b>	11,5 % vol.
<b>Verschluss</b>	SCHRAUBVER
<b>Enthält:</b>	Sulfite

Frischer Rosé mit Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und Johannisbeeren. Saftig und ausgewogen, ideal zu Salaten, Fisch und mediterranen Vorspeisen.

Der Fundament Rosé vom Weingut Wageck ist ein lebendiger und frischer Roséwein, der mit seiner sommerlichen Fruchtigkeit begeistert. In der Nase entfalten sich Aromen von reifen Erdbeeren, Himbeeren und einem Hauch von roten Johannisbeeren, die diesem Wein eine verführerische Leichtigkeit verleihen. Am Gaumen präsentiert sich der Rosé saftig, mit einer angenehmen Frische und einer gut eingebundenen Säure, die ihm Balance und Finesse verleiht. Dieser Rosé ist der perfekte Begleiter für warme Tage und passt hervorragend zu leichten Speisen wie Salaten, Fischgerichten oder mediterranen Vorspeisen. Ein Roséwein, der mit seiner Frische und Vielseitigkeit sowohl beim Grillabend als auch solo großen Genuss bereitet.

**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**

37%	Portugieser
33%	Frühburgunder
27%	Cabernet Sauvignon
3%	Dornfelder

**Zutaten** Trauben, Saccharose, Konservierungsstoffe und Antioxidationsmittel: SULFITE, unter Schutzatmosphäre abgefüllt, Säureregulator: Weinsäure, Stabilisatoren: Metaweinsäure

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](mailto:service@schlumberger.de)  
Web [www.schlumberger.de](http://www.schlumberger.de)