



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

690301 2025

2025er Cuvée Rosé Fundament trocken QW trocken

QW

Weingut Wageck Pfaffmann

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Harmonisch, elegant, lebendig
	Geschmacksrichtung	trocken
	Leitaromen	Himbeere, rote Kirsche, Granatapfel
	Speise oder Anlasempfehlung	Fisch, Geflügel oder solo genießen
Farbe	ROSÉ	
Alkohol	11,5 % vol.	
Verschluss	SCHRAUBVER	
Enthält:	Sulfite	

Eleganter Rosé aus der Pfalz mit Himbeere, Kirsche und feiner Würze – harmonisch, saftig und vielseitig einsetzbar.

Die Cuvée Rosé „Fundament“ trocken vom Weingut Wageck Pfaffmann aus der Pfalz verbindet moderne Stilistik mit präziser Fruchtdefinition. Im Glas zeigt sich der Rosé in einem dezenten Rubinrot. Das Bukett ist saftig und vielschichtig geprägt von sonnenverwöhnten Himbeeren, roten Kirschen und reifen Erdbeeren, ergänzt durch Granatapfel, Cassis und einen feinen Hauch Minze. Am Gaumen überzeugt der Wein mit schönem Schmelz, klarer roter Frucht und einer gut eingebundenen Säurestruktur. Eine dezente Fruchtsüße und feine Würze sorgen für Balance und eine elegante Länge im Abgang. Der Rosé wirkt harmonisch, präzise und zugleich animierend. Als vielseitiger Speisenbegleiter passt er hervorragend zu Fisch, Meeresfrüchten und Geflügel, macht aber auch solo eine ausgezeichnete Figur – ein stilvoller Rosé für anspruchsvolle Genussmomente.

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% Dornfelder

Ausbau	Anteil in %	Ausbau Beschreibung	Duration
	95%	Edelstahltank	
	5%	Barrique	

Zutaten Trauben, Saccharose, Konservierungsstoffe und Antioxidationsmittel: SULFITE, Säureregulator: Weinsäure, unter Schutzatmosphäre abgefüllt, 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
Web www.schlumberger.de