



690501 2023

2023er Spätburgunder FUNDAMENT QW trocken
QW

Weingut Wageck Pfaffmann

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Authentischer Pinot Noir mit Charakter
	Geschmacksrichtung	trocken
	Leitaromen	Himbeere, Sauerkirsche, feine Würze
	Speise oder Anlassempfehlung	Ideal zu Lamm, Hartkäse und Genussabenden
Farbe	ROT	
Alkohol	13,5 % vol.	
Verschluss	SCHRAUBVER	
Enthält:	Sulfite	

Feingliedriger Pinot Noir vom Kalkstein mit Himbeer- und Kirscharomen, seidigen Tanninen und elegantem Barrique-Ausbau.

Der Spätburgunder FUNDAMENT QW trocken 2023 vom Weingut Wageck Pfaffmann bildet die Basis der Pinot-Noir-Kollektion des Hauses und zeigt eindrucksvoll, wie viel Charakter bereits in einem Einstiegswein stecken kann. Die Reben wachsen auf kalksteingeprägten Böden, die dem Wein Eleganz, Struktur und eine feine Mineralität verleihen. Sämtliche Trauben werden von Hand gelesen, spontan auf der Maische vergoren und anschließend in älteren Barriques ausgebaut. Die unfiltrierte Füllung bewahrt dabei die ursprüngliche Ausdruckskraft des Weins. Im Glas präsentiert sich der Spätburgunder in einem klaren Purpurrot. Das Bouquet erinnert an Himbeeren und Sauerkirschen, ergänzt von dezenten würzigen Nuancen. Am Gaumen zeigt er sich mittelschwer, saftig und fein gegliedert mit seidigen Tanninen, dezenter Säure und harmonischer Frucht. Ein authentischer Pinot Noir mit viel Trinkfluss und bemerkenswerter Tiefe.

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% Spätburgunder

Ausbau

Anteil in %	Ausbau Beschreibung	Duration
50%	Barrique	18 Monate
50%	Grosses Holzfass/Fuder	18 Monate

Zutaten

Stand 18.09.26. 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