



WEINGUT
PFEFFINGEN

Weingut Pfeffingen
Familie Eymael

Bad Dürkheim / Pfalz

2015 Ungstein Spätburgunder „SP“* trocken

VDP.ORTSWEIN

Der Anbau:

Spätburgunder gilt als die Diva unter den Rotweinsorten mit höchsten Ansprüchen an Boden und Ausbauweise. Im Weingut Pfeffingen stehen die Reben auf tiefgründigen Lehmböden, die jederzeit eine optimale Versorgung der Pflanzen gewährleisten. Wie auch im klassischen Burgund garantiert der hohe Kalksteingehalt im Untergrund ein höchstes Maß an Charakter und Finesse.

Der Ausbau:

Ausschließlich vollreife, gesunde Trauben wurden sorgsam von Hand selektiert, vom Stielgerüst befreit und auf der Maische vergoren. Nach zweiwöchiger Standzeit wurden sie schonend gepresst.

Der Wein wurde im Anschluss an die malolaktische Gärung für ca. 18 Monate in Holzfässern gelagert. Dabei wurden Barriquefässer (225l) aus Französischer und Österreichischer Eiche verwendet. Diese Ausbauweise bewahrt zum einen die tolle, natürliche Kirschfrucht des Weines und macht gleichzeitig den Wein dichter und komplexer in seiner Art. Er sollte unbedingt leicht gekühlt getrunken werden und ist eine ideale Ergänzung für den gehobenen Essentisch. Am besten Sie öffnen den Wein 1 Stunde vor Genuss und –soweit vorhanden– verwenden ein Dekantiergefäß.

Lagerfähigkeit des Weines bis mind. 2030.



- Wildgerichte (Rehrücken, Hirschkeule, Wildschweinpastete)
- Rinderschmorbraten
- Lamm (Keule mit Rosmarinjus)
- Käse (Bergkäse)



- Alkohol: 13,5 % Vol.
- Säure: 4,8 g/l
- Restzucker: 0,2 g/l
- Trinktemperatur: 14-16 °C