



Pfaffenweiler Weinhaus  
Weinstraße 40  
D-79292 Pfaffenweiler  
Tel.: 07664-9796-0 Fax: 07664-9796-44  
[info@pfaffenweiler-wein.de](mailto:info@pfaffenweiler-wein.de)  
[www.pfaffenweiler-wein.de](http://www.pfaffenweiler-wein.de)



## Weinexpertise

Sorte:	Grauburgunder
Jahrgang:	2022
Bezeichnung:	„Sancta Clara“ <b>Grauburgunder QbA</b> trocken
Flascheninhalt:	0,75 l
Erzeuger:	Pfaffenweiler Weinhaus
Anbaugebiet	Baden/Markgräflerland
Analysewerte:	Alkohol: 12,5 % vol. Säure: 4,3 g/l Restsüße: 6,0 g/l
Art.-Nr.:	0596
EAN:	Fl: 4005336 059643 Ktn: 4005336 059698

### Wissenswertes

Aufgrund seiner hohen Ansprüche wird der Grauburgunder nur in den wärmsten Lagen auf tiefgründigen, kalkreichen Böden angebaut. Sie sorgen für sein feines Bukett. *Sancta Clara-Weine* bestechen durch ihre klare Frucht und Mineralität und haben im Geschmack eine außergewöhnliche Dichte und Cremigkeit. Sie sind *unsere Spitzengewächse*.

### Beschreibung

Der Wein leuchtet in hellem Strohgelb mit grünen Reflexen. Sein Duft erinnert an Zitrusfrüchte, Ananas und reife Birnen mit einem Hauch von frischen Äpfeln. Im Geschmack kommt sein sehr gut ausbalanciertes Säurespiel voll zur Geltung.

### Essensempfehlung

Genießen Sie diesen Wein zu Meeresfrüchten, kräftigem Seefisch, Pasta, Lamm, Wildgeflügel und zu reifem Weichkäse.

**Trinktemperatur:** 8-10°

*Dieser Wein enthält Sulfite.*

