



Pfaffenweiler Weinhaus
Weinstraße 40
D-79292 Pfaffenweiler
Tel.: 07664-9796-0 Fax: 07664-9796-44
info@pfaffenweiler-wein.de
www.pfaffenweiler-wein.de

Weinexpertise

Sorte:	Chasselas
Jahrgang:	2022
Bezeichnung:	„Sancta Clara “ Arenit Chasselas QbA - trocken -
Flascheninhalt:	0,75 l
Erzeuger:	Pfaffenweiler Weinhaus
Anbaugebiet	Baden/Markgräflerland
Analysewerte:	Alkohol: 13 % vol. Säure: 4,6 g/l Restsüße: 5,0 g/l
Art.-Nr.:	1496
EAN:	Fl: 4005336 149641 Ktn: 4005336 149696

Wissenswertes

Arenit ist ein besonderer Kalkstein, der dem Wein eine herrlich mineralische Note verleiht. Diese Gesteinsart entstand vor über 35 Mio. Jahren im Alt-Tertiär, der Zeit des Urpferdchens. Der Wein wird mit seiner natürlichen Hefe „spontan“ vergoren. Die natürliche Viniflora reduziert während der Gärung die Säure, so dass der Wein neben seiner ausgeprägten Mineralität eine füllige und cremige Struktur erhält.

Sancta Clara-Weine bestechen durch ihre klare Frucht und Mineralität und haben eine außergewöhnliche Dichte und Cremigkeit im Geschmack. Sie sind *unsere Spitzengewächse*.

Beschreibung

In der Nase Apfel- und Birnenaromen gepaart mit Quitte. Im Geschmack füllig, cremig mit einem animierenden Abgang. Tradition und Innovation vereint in einem Wein.

Essensempfehlung

Der Wein ist u.a. ein idealer Begleiter zu Fondue, Raclette und Quiche Lorraine sowie zu Fischgerichten.

Trinktemperatur: 8-10° C

Dieser Wein enthält Sulfite.

