



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:	Spätburgunder
Jahrgang:	2017
Bezeichnung:	„Sancta Clara “ Spätburgunder Rotwein QbA - trocken -
Flascheninhalt:	0,75 l
Erzeuger:	Pfaffenweiler Weinhaus
Anbaugebiet	Baden/Markgräflerland
Analysewerte:	Alkohol: 13,5 % vol Säure: 4,4 g/l Restsüße: 5,2 g/l
Art.-Nr.:	4856
EAN:	Fl: 4005336 485664 Ktn: 4005336 485695

Wissenswertes

Der Spätburgunder ist mit 20ha Rebfläche nach dem Gutedel die bedeutendste Rebsorte in Pfaffenweiler. Die Trauben werden zu Rosé, Weißherbst- und Rotwein verarbeitet. Die kalkhaltigen, mit Sandstein durchwachsenen Böden bieten ideale Voraussetzungen für diese Rebsorte. *Sancta Clara*-Weine bestechen durch ihre klare Frucht und Mineralität und haben im Geschmack eine außergewöhnliche Dichte und Cremigkeit. Sie sind *unsere Spitzengewächse*.

Beschreibung

In der Farbe ein tiefes Robinrot. Die Aromatik ist geprägt von Aromen von Kirschen, Brombeeren, Gewürznelken und feinen Röstaromen. Im Geschmack zeigt dieser Wein viel Kraft und Dichte und besticht dennoch durch seine animierende Eleganz.

Essensempfehlung

Ein perfekter Begleiter zu dunklem Fleisch mit kräftigen Soßen, Wildgerichten, Pasta oder am Ende eines besonderen Tages.

Trinktemperatur: 12-14° C

Dieser Wein enthält Sulfite.

