



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:	Weißburgunder
Jahrgang:	2022
Bezeichnung:	„Sancta Clara “ Weißburgunder QbA trocken
Flascheninhalt:	0,75 l
Erzeuger:	Pfaffenweiler Weinhaus
Anbaugebiet	Baden/Markgräflerland
Analysewerte:	Alkohol: 13 % vol. Säure: 4,8 g/l Restsüße: 6,0 g/l
Art.-Nr.:	5396
EAN:	Fl: 4005336 539640 Ktn: 4005336 539695

Wissenswertes

Etwa 8 ha unserer Rebfläche sind mit Weißem Burgunder bestockt. Aufgrund seiner hohen Ansprüche wird er 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

Dieser Wein hat eine goldgelbe Farbe. In der Nase zeigt er gelbe Fruchtnoten an Banane, Birne und Pfirsich. Saftig und geschmeidig verwöhnt er die Zunge und füllt den Mund mit seiner vollreifen Frucht und Fülle.

Essensempfehlung

Dieser ideale Menüwein passt wunderbar zu edlen Spargel- und Fischgerichten, zu Meeresfrüchten und Geflügel. Oder einfach als gut gekühlter Terrassenwein.

Trinktemperatur: 8-10° C

Dieser Wein enthält Sulfite.

