



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:	Gewürztraminer
Jahrgang:	2020
Bezeichnung:	„Sancta Clara“ Gewürztraminer QbA - trocken -
Flascheninhalt:	0,75 l
Erzeuger:	Pfaffenweiler Weinhaus
Anbaugebiet	Baden/Markgräflerland
Analysewerte:	Alkohol: 14,5 % vol. Säure: 4,2 g/l Restsüße: 4,2 g/l
Art.-Nr.:	7496
EAN:	Fl: 4005336 749643 Ktn: 4005336 749698

Wissenswertes

Der Name deutet bereits auf die würzige Art dieser Rebsorte. Die Weine sind goldgelb, haben einen je nach Reifezustand mehr oder weniger starken Rosenduft. *Sancta Clara-Weine* bestechen durch ihre klare Frucht und Mineralität und haben im Geschmack eine außergewöhnliche Dichte und Cremigkeit. Sie sind *unsere Spitzengewächse*.

Beschreibung

Ein Duft von Rosen, Litschis und Honig steigt aus dem Weinglas in die Nase. Nimmt man einen Schluck, breitet sich eine dezente Süße und außerordentliche Fruchtfülle von Pflaumen, tropischen Früchten und orientalischen Gewürzen auf dem Gaumen aus. Kaum ein anderer Wein hat so viele Aromen zu bieten. Kaum ein anderer Wein hat so viele Aromen zu bieten wie der Gewürztraminer.

Essensempfehlung

Ein perfekter Begleiter zur Gänseleber. Ferner empfehlen wir diesen Wein zu würzigen, gereiften Käsesorten.

Trinktemperatur: 8-10° C

Dieser Wein enthält Sulfite.

