



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



Seccoexpertise

Sorte:	Cuvée aus 90% Riesling, 10% Scheurebe		
Bezeichnung:	Captain Malcolm Secco Weiß (Deutscher Perlwein)		
Flascheninhalt:	0,75 l		
Erzeuger:	Pfaffenweiler Weinhaus		
Anbaugebiet	Baden/Markgräflerland		
Analysewerte:	Alkohol:	10,0 % vol.	
	Säure:	7,2 g/l	
	Restsüße:	19,4 g/l	
Art.-Nr.:	8566		
EAN:	Fl:	4005336 303630	
	Ktn:	4005336 303692	

Wissenswertes

Warum „Captain Malcolm“? Das älteste Etikett für Weine aus Pfaffenweiler ließ sich ein Captain Malcolm in Freiburg privat drucken. Bei dem pensionierten „Königlich-Großbritannischen Kapitän zur See“ wohnhaft in der Villa Eskadale, Grünstr. 2 in Freiburg, scheint es sich um einen Liebhaber von Pfaffenweiler Weinen gehandelt zu haben. Man fand Etiketten mit dem Aufdruck „Pfaffenweiler 1874er“ bei Umbaumaßnahmen in seinem früheren Freiburger Haus (siehe Pfaffenweiler Ortschronik, S. 156).

Beschreibung

Perlwein ist ein halbschäumender Wein, der einen Kohlensäureüberdruck von mindestens 1 bar hat und höchstens 2,5 bar aufweisen darf. Die enthaltene Kohlensäure wird bei der Abfüllung zugesetzt. Unser Captain Malcolm beeindruckt durch seine sehr erfrischende, prickelnde Art. Er erinnert an Zitrus bzw. Johannisbeeren in der Nase und am Gaumen. Sein Cuvée besteht zu 90% aus Riesling und zu 10% aus Scheurebe.

Essensempfehlung

Als Aperitif z.B. mit einer Limette, oder an heißen Tagen einfach zum Genießen.

Trinktemperatur: 8-10° C

Dieser Perlwein enthält Sulfite.

