



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:	Sauvignon Blanc		
Jahrgang:	2018		
Bezeichnung:	„Klassik fruchtig“ Sauvignon Blanc Kabinett - feinfruchtig -		
Flascheninhalt:	0,75 l		
Erzeuger:	Pfaffenweiler Weinhaus		
Anbaugebiet	Baden/Markgräflerland		
Analysewerte:	Alkohol:	12,5 % vol	
	Säure:	5,7 g/l	
	Restsüße:	27,5 g/l	
Art.-Nr.:	9036		
EAN:	Fl:	4005336 903632	
	Ktn:	4005336 903694	

Wissenswertes

Sauvignon Blanc wurde in Pfaffenweiler bis zum 2. Weltkrieg unter dem Namen Muskat-Silvaner angebaut. Ihre französische Herkunft wurde dieser Rebsorte dann jedoch zum Verhängnis und alle Rebanlagen in Deutschland mussten zwangsgerodet werden. Die Begründung: Sauvignon Blanc sei „Feindeswein“. Erst in den 90er Jahren erlebte der Sauvignon Blanc seine Renaissance in Pfaffenweiler. Inzwischen ist diese Rebsorte das Aushängeschild unseres Hauses.

Beschreibung

Der Wein hat einen hellgrünen Glanz und eine typische Aromatik nach Stachelbeeren, Passionsfrüchten, gelben Pflaumen und einen Hauch von grünem Apfel, saftige Limette. Im Geschmack füllig mit klarer Frucht und einer perfekten Süße-Säure-Spiel. Ein erfrischender Wein für einen tollen Trinkgenuss.

Essensempfehlung

Ideal zu Fruchtsalat, asiatischen Gerichten oder einfach nur so auf Balkon und Terrasse.

Trinktemperatur: 8-10° C

Dieser Wein enthält Sulfite.

