



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



Sektexpertise

Sorte:	Sauvignon Blanc
Bezeichnung:	Sauvignon Blanc Sekt - Brut -
Flascheninhalt:	1,5 l <i>Magnumflasche</i>
Erzeuger:	Pfaffenweiler Weinhaus
Anbaugebiet	Baden/Markgräflerland
Analysewerte:	Alkohol: 12,5 % vol. Säure: 7,2 g/l Restsüße: 10,8 g/l
Art.-Nr.:	9137
EAN:	FI: 4005336 913730

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 Duft von Stachelbeere und Sternfrucht verleihen diesem Sekt seinen unverwechselbaren Charakter. Im Geschmack rassig anregend und prickelnd, zeigt sich der Sekt mit seinen feinen Fruchtaromen sehr ausgewogen und mit viel Finesse.

Essensempfehlung

Dieser außergewöhnliche Sekt eignet sich hervorragend für festliche Empfänge, als Aperitif & Appetitanreger oder einfach nur so auf Balkon und Terrasse.

Trinktemperatur: 8-10° C

Dieser Sekt enthält Sulfite.

