



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:	„Sancta Clara “ Sauvignon Blanc Sekt - Brut Nature -
Flascheninhalt:	1,5 l <i>Magnumflasche</i>
Erzeuger:	Pfaffenweiler Weinhaus
Anbaugebiet	Baden/Markgräflerland
Analysewerte:	Alkohol: 12,5 % vol. Säure: 7,2 g/l Restsüße: 1,2 g/l
Art.-Nr.:	9139
EAN:	Fl: 4005336 913921

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 wurden auf Anordnung zwangsgerodet. 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 erfrischend, zeigt sich dieser naturbelassene Sekt mit seinen feinen Fruchtaromen sehr ausgewogen und mit viel Finesse. Und das ohne Restsüße. Ein wahrer Genuss für Kenner.

Essensempfehlung

Dieser außergewöhnliche Naturekt eignet sich hervorragend für besonders festliche Anlässe.

Trinktemperatur: 8-10° C

Dieser Sekt enthält Sulfite.

