



Pfaffenweiler Weinhaus  
Weinstraße 40  
D-79292 Pfaffenweiler  
Tel.: 07664-9796-0 Fax: 07664-9796-44  
[info@pfaffenweiler-wein.de](mailto:info@pfaffenweiler-wein.de)  
[www.pfaffenweiler-wein.de](http://www.pfaffenweiler-wein.de)



## Weinexpertise

Sorte:	Sauvignon Blanc
Jahrgang:	2021
Bezeichnung:	„Bannstein“ <b>Sauvignon Blanc Qualitätswein</b> - trocken -
Flascheninhalt:	0,75 l
Erzeuger:	Pfaffenweiler Weinhaus
Anbaugebiet	Baden/Markgräflerland
Analysewerte:	Alkohol: 12,5 % vol. Säure: 6,8 g/l Restsüße: 5,9 g/l
Art.-Nr.:	9226
EAN:	Fl: 4005336 922626 Ktn: 4005336 922695

### 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 er seine Renaissance in Pfaffenweiler. Inzwischen ist der Sauvignon Blanc das Aushängeschild unseres Hauses.

*Bannstein*-Weine sind unsere Terroir-Weine, die auf Lehm-/Lössböden wachsen und einen sehr hohen Anteil an gelbem Kalkstein haben. Dies verleiht dem Wein eine außergewöhnliche Frucht mit viel Mineralität.

### Beschreibung

Zart Gold leuchtend und grüne Reflexe gepaart mit einem Duft von Grapefruit und Stachelbeere verleihen dem Wein seinen unverwechselbaren Charakter. Sein fruchtiger Geschmack mit rassig an-regender Säure macht Lust auf mehr.

### Essensempfehlung

Ideal zu Fisch, asiatischen Gerichten, Geflügel mit aromatischen Soßen und gereiften Käsesorten. Oder einfach nur so.

**Trinktemperatur:** 8-10° C

*Dieser Wein enthält Sulfite.*

