



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:	2017
Bezeichnung:	„Bannstein“ Sauvignon Blanc Qualitätswein - trocken -
Flascheninhalt:	0,75 l
Erzeuger:	Pfaffenweiler Weinhaus
Anbaugebiet	Baden/Markgräflerland
Analysewerte:	Alkohol: 13,3 % vol. Säure: 6,4 g/l Restsüße: 7,2 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 der Sauvignon Blanc seine Renaissance in Pfaffenweiler. Inzwischen ist diese Rebsorte 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 Sternfrucht 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 Saßen und gereiften Käsesorten. Oder einfach nur so.

Trinktemperatur: 8-10° C

Dieser Wein enthält Sulfite.

