



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:	2016	
Bezeichnung:	„Sancta Clara “ Sauvignon Blanc Qualitätswein - trocken -	
Flascheninhalt:	0,75 l	
Erzeuger:	Pfaffenweiler Weinhaus	
Anbaugebiet	Baden/Markgräflerland	
Analysewerte:	Alkohol:	13,0 % vol.
	Säure:	5,4 g/l
	Restsüße:	5,3 g/l
Art.-Nr.:	9296	
EAN:	Fl:	4005336 929649
	Ktn:	4005336 929694

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.

Sancta Clara-Weine bestechen durch ihre klare Frucht und Mineralität und haben eine außergewöhnliche Dichte und Cremigkeit im Geschmack. Sie sind *unsere Spitzengewächse*.

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 rassisch anregender Säure macht Lust auf mehr.

Essensempfehlung

Genießen Sie diesen Wein zu Fisch, asiatischen Gerichten, Geflügel mit aromatischen Soßen, würzigem Ragout und zu gereiften Käsesorten.

Trinktemperatur: 8-10° C

Dieser Wein enthält Sulfite.

