



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:	Merlot
Jahrgang:	2016
Bezeichnung:	„Sancta Clara “ Merlot Rotwein - trocken -
Flascheninhalt:	0,75 l
Erzeuger:	Pfaffenweiler Weinhaus
Anbaugebiet	Baden/Markgräflerland
Analysewerte:	Alkohol: 13,5 % vol Säure: 4,6 g/l Restsüße: 5,1 g/l
Art.-Nr.:	9526
EAN:	Fl: 4005336 952623 Ktn: 4005336 952692

Wissenswertes

Seit 1995 wird Merlot in Pfaffenweiler angebaut. Er wächst an Süd- und Süd-Ostlagen, die reich an wärmespeicherndem, gelbem Kalksandstein sind – optimale Bedingungen für Wachstum und die Reife der Trauben. Nachdem der Wein auf der Maische vergoren wurde, reift er anschließend 8 Monate im Barrique. *Sancta Clara-Weine* bestechen durch ihre klare Frucht und Mineralität und haben im Geschmack eine außergewöhnliche Dichte und Cremigkeit. Sie sind *unsere Spitzengewächse*.

Beschreibung

In der Farbe ein tiefdunkles Robinrot. Im Duft erinnert der Wein an schwarze Johannisbeeren und andere dunkle Waldfrüchte. Diese würzig, kräftigen Aromen werden am Gaumen durch anregende, elegant eingebundene Tannine veredelt. Die vielschichtigen Röstaromen des Barriqueausbaues runden diesen großen Rotwein wunderbar ab.

Essensempfehlung

Genießen Sie diesen Wein zu dunklem Rindfleisch oder Wild. Außerdem empfiehlt sich dieser Merlot sehr gut zu Wildgeflügel oder Hartkäse.

Trinktemperatur: 16-18° C

Dieser Wein enthält Sulfite.

