



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:	Cabernet Sauvignon
Jahrgang:	2016
Bezeichnung:	„Sancta Clara“ Cabernet Sauvignon Rotwein - trocken -
Flascheninhalt:	0,75 l
Erzeuger:	Pfaffenweiler Weinhaus
Anbaugebiet	Baden/Markgräflerland
Analysewerte:	Alkohol: 13,5 % vol Säure: 4,0 g/l Restsüße: 3,8 g/l
Art.-Nr.:	9826
EAN:	Fl: 4005336 982620 Ktn: 4005336 982699

Wissenswertes

Cabernet Sauvignon wird seit 1995 auf etwa 2 ha Rebfläche angebaut. Er stellt hohe Anforderungen an Klima und Boden und wird ausschließlich in unseren besten Lagen angebaut. Die sehr späte Lese der Trauben trägt zu seiner Vollmundigkeit bei. Auf der Maische vergoren, reift er anschließend 14 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

Dieser Rotwein besticht durch seine rubinrote Farbe mit dunklen Reflexen. Im Duft präsentiert er sich vielschichtig mit feinen Noten von Brombeeren, Cassis und schwarzen Pfeffer. Auf der Zunge gesellen sich feine Röstaromen dazu, welche zu einem sehr vollmundigen Gesamteindruck beitragen.

Essensempfehlung

Genießen Sie diesen Wein zu Wild mit dunklen Soßen. Außerdem empfiehlt sich dieser Cabernet Sauvignon sehr gut zu Rind- oder Lammgerichten.

Trinktemperatur: 12-14° C

Dieser Wein enthält Sulfite.

