

# Expertise

**Artikelnummer** 4856  
**Jahrgang** 2022  
**Bezeichnung** Sancta Clara  
**Rebsorte** Spätburgunder Rotwein  
**Qualität** Qualitätswein  
**Geschmack** trocken  
**Erzeuger** Pfaffenweiler Weinhaus  
**Anbaugebiet** Baden | Markgräflerland

**Füllmenge** 0,75l

**Analysewerte**

Alkohol	14,5 %vol
Säure	5,1 g/l
Restsüße	6,2 g/l

**EAN Flasche** 4005336 485664  
**EAN Karton** 4005336 485695

**Trinktemperatur** 12-16 °C

## Beschreibung

In der Farbe ein tiefes Robinrot. Die Aromatik ist geprägt von Aromen von Kirschen, Brombeeren, Gewürznelken und feinen Röstaromen. Im Geschmack zeigt dieser Wein viel Kraft und Dichte und besticht dennoch durch seine animierende Eleganz.

## Essensempfehlung

Ein perfekter Begleiter zu dunklem Fleisch mit kräftigen Soßen, Wildgerichten, Pasta oder am Ende eines besonderen Tages.

## Wissenswertes

Der Spätburgunder ist mit 20ha Rebfläche nach dem Gutedel die bedeutendste Rebsorte in Pfaffenweiler. Die Trauben werden zu Rosé, Weißherbst- und Rotwein verarbeitet. Die kalkhaltigen, mit Sandstein durchwachsenen Böden bieten ideale Voraussetzungen für diese Rebsorte. Sancta Clara-Weine bestechen durch ihre klare Frucht und Mineralität und haben im Geschmack eine außergewöhnliche Dichte und Cremigkeit. Sie sind unsere Spitzengewächse.



## Pfaffenweiler Weinhaus

