

Expertise

Artikelnummer 9138
Jahrgang -
Bezeichnung Sancta Clara
Rebsorte Sauvignon Blanc
Qualität Sekt b.A
Geschmack brut nature
Erzeuger Pfaffenweiler Weinhaus
Anbaugebiet Baden | Markgräflerland

Füllmenge 0,75l

Analysewerte

Alkohol	13,5 %vol
Säure	7,1 g/l
Restsüße	1,8 g/l

EAN Flasche 4005336 913822
EAN Karton 4005336 913891

Trinktemperatur 8-10 °C

Beschreibung

Der Duft von Stachelbeere und Sternfrucht verleihen diesem naturbelassenen Sekt seinen unverwechselbaren Charakter. Im Geschmack rassig anregend und erfrischend, zeigt sich dieser Sekt mit seinen feinen Fruchtaromen sehr ausgewogen und mit viel Finesse. Und das ohne Restsüße. Ein wahrer Genuss für Kenner.

Essensempfehlung

Dieser naturbelassene Sekt eignet sich hervorragend zum Anstoßen an besonders festlichen Anlässen.

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 wurden auf Anordnung zwangsgerodet. 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.



**Pfaffenweiler
Weinhaus**

