

# Expertise

**Artikelnummer** 9139  
**Jahrgang** -  
**Bezeichnung** Sancta Clara  
**Rebsorte** Sauvignon Blanc  
**Qualität** Sekt b.A  
**Geschmack** brut nature  
**Erzeuger** Pfaffenweiler Weinhaus  
**Anbaugebiet** Baden | Markgräflerland

**Füllmenge** 1,5l

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

**EAN Flasche** 4005336 913921  
**EAN Karton** 4005336 913990

**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**

