

# Expertise

**Artikelnummer** 9136  
**Jahrgang**  
**Bezeichnung** Sekt & Secco  
**Rebsorte** Sauvignon Blanc  
**Qualität** Sekt  
**Geschmack** brut  
**Erzeuger** Pfaffenweiler Weinhaus  
**Anbaugebiet** Baden | Markgräflerland

**Füllmenge** 0,75l

**Analysewerte**  
Alkohol 12,0 %vol  
Säure 7,5 g/l  
Restsüße 13,1 g/l

**EAN Flasche** 4005336 913624  
**EAN Karton** 4005336 913693

**Trinktemperatur** 8-10 °C

## Beschreibung

Der Duft von Stachelbeere und Sternfrucht verleihen diesem Sekt seinen unverwechselbaren Charakter. Im Geschmack rassig anregend und prickelnd, zeigt sich der Sekt mit seinen feinen Fruchtaromen sehr ausgewogen und mit viel Finesse.

## Essensempfehlung

Dieser außergewöhnliche Sekt eignet sich hervorragend für festliche Empfänge, als Aperitif & Appetitanreger oder einfach nur so auf Balkon und Terrasse..

## 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 mussten zwangsgerodet werden. 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**

