

Expertise

Artikelnummer 9527
Jahrgang 2023
Bezeichnung Sancta Clara
Rebsorte Merlot
Qualität Qualitätswein
Geschmack trocken
Erzeuger Pfaffenweiler Weinhaus
Anbaugebiet Baden | Markgräflerland

Füllmenge 1,5l

Analysewerte

Alkohol	14,0 %vol
Säure	4,2 g/l
Restsüße	5,1 g/l

EAN Flasche -
EAN Karton -

Trinktemperatur 16-18 °C

Beschreibung

In der Farbe ein tiefdunkles Robinrot. Im Duft erinnert der Wein an schwarze Johannisbeeren und andere dunkle Waldfrüchte. Diese würzig, kräftigen Aromen werden am Gaumen durch anregende, elegant eingebundene Tannine veredelt.

Essensempfehlung

Genießen Sie diesen Wein zu dunklem Rindfleisch oder Wild. Außerdem empfiehlt sich dieser Merlot sehr gut zu Wildgeflügel oder Hartkäse.

Wissenswertes

Seit 1995 wird Merlot in Pfaffenweiler angebaut. Er wächst an Süd- und Süd-Ostlagen, die reich an wärmespeicherndem, gelbem Kalksandstein sind. Hier ergeben sich optimale Bedingungen für Wachstum und die Reife der Trauben. 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**

