

Expertise

Artikelnummer 0596
Jahrgang 2024
Bezeichnung Sancta Clara
Rebsorte Grauburgunder
Qualität Qualitätswein
Geschmack trocken
Erzeuger Pfaffenweiler Weinhaus
Anbaugebiet Baden | Markgräflerland

Füllmenge 0,75l

Analysewerte

Alkohol	13,5 %vol
Säure	5,7 g/l
Restsüße	4,5 g/l

EAN Flasche 4005336 059643
EAN Karton 4005336 059698

Trinktemperatur 8-10 °C

Beschreibung

Der Wein leuchtet in hellem Strohgelb mit grünen Reflexen. Sein Duft erinnert an Zitrusfrüchte, Ananas und reife Birnen mit einem Hauch von frischen Äpfeln. Im Geschmack kommt sein sehr gut ausbalanciertes Säurespiel voll zur Geltung.

Essensempfehlung

Genießen Sie diesen Wein zu Meeresfrüchten, kräftigem Seefisch, Pasta, Lamm, Wildgeflügel und zu reifem Weichkäse.

Wissenswertes

Aufgrund seiner hohen Ansprüche wird der Grauburgunder nur in den wärmsten Lagen auf tiefgründigen, kalkreichen Böden angebaut. Sie sorgen für sein feines Bukett. 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**

