

Expertise

Artikelnummer	1496
Jahrgang	2024
Bezeichnung	Sancta Clara
Rebsorte	Chasselas - Gutedel
Qualität	Qualitätswein
Geschmack	trocken
Erzeuger	Pfaffenweiler Weinhaus
Anbaugebiet	Baden Markgräflerland

Füllmenge 0,75l

Analysewerte	Alkohol	12,0 %vol
	Säure	3,6 g/l
	Restsüße	4,0 g/l

EAN Flasche	4005336 149641
EAN Karton	4005336 149696

Trinktemperatur 8-10 °C

Beschreibung

In der Nase Apfel- und Birnenaromen gepaart mit Quitte. Im Geschmack füllig, cremig mit einem animierenden Abgang. Tradition und Innovation vereint in einem Wein.

Essensempfehlung

Der Wein ist u.a. ein idealer Begleiter zu Fondue, Raclette und Quiche Lorraine sowie zu Fischgerichten.

Wissenswertes

Arenit ist ein besonderer Kalkstein, der dem Wein eine herrlich mineralische Note verleiht. Diese Gesteinsart entstand vor über 35 Mio. Jahren im Alt-Tertiär, der Zeit des Urpferdchens. Der Wein wird mit seiner natürlichen Hefe „spontan“ vergoren. Die natürliche Viniflora reduziert während der Gärung die Säure, sodass der Wein neben seiner ausgeprägten Mineralität eine füllige und cremige Struktur erhält. Sancta Clara-Weine bestechen durch ihre klare Frucht und Mineralität und haben eine außergewöhnliche Dichte und Cremigkeit im Geschmack. Sie sind unsere Spitzengewächse.



Pfaffenweiler Weinhaus

