

Expertise

Artikelnummer 5596
Jahrgang 2024
Bezeichnung Sancta Clara
Rebsorte Chardonnay
Qualität Qualitätswein
Geschmack trocken
Erzeuger Pfaffenweiler Weinhaus
Anbaugebiet Baden | Markgräflerland

Füllmenge 0,75l

Analysewerte

Alkohol	13,5 %vol
Säure	3,6 g/l
Restsüße	4,1 g/l

EAN Flasche 4005336 559648
EAN Karton 4005336 559693

Trinktemperatur 8-10 °C

Beschreibung

Im Glas in hellem Gold leuchtend mit Aromen von Mirabelle, Ananas, Grapefruit, Aprikose, Birnen und Maracuja. Am Gaumen füllig und komplex mit schöner Frucht. Ein sehr eleganter Wein mit langem Nachhall.

Essensempfehlung

Passt hervorragend zu Fisch, Meeresfrüchten, Geflügel, Pasta und zu leichten Sommergerichten.

Wissenswertes

Chardonnay ist eine Spielart der weißen Burgundersorten und zählt zu den besten Weinreben der Welt. Seit 2000 wird Chardonnay in Pfaffenweiler gepflanzt. Die Rebsetzlinge haben wir aus dem Chablis-Gebiet bezogen. Aufgrund seiner hohen Ansprüche wird er 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

