

# Expertise

**Artikelnummer** 9036  
**Jahrgang** 2024  
**Bezeichnung** Klassik  
**Rebsorte** Sauvignon Blanc  
**Qualität** Kabinett  
**Geschmack** feinfruchtig  
**Erzeuger** Pfaffenweiler Weinhaus  
**Anbaugebiet** Baden | Markgräflerland

**Füllmenge** 0,75l

**Analysewerte**

Alkohol	11,0 %vol
Säure	5,4 g/l
Restsüße	29,6 g/l

**EAN Flasche** 4005336 903632  
**EAN Karton** 4005336 903694

**Trinktemperatur** 6-8 °C

## Beschreibung

Der Wein hat einen hellgrünen Glanz und eine typische Aromatik von Stachelbeere, Passionsfrüchten, gelber Pflaume und einen Hauch von grünem Apfel. Im Geschmack füllig mit klarer Frucht und einem perfekten Süße-Säure-Spiel. Ein erfrischender Wein für einen tollen Trinkgenuss.

## Essensempfehlung

Ideal zu Fruchtsalat, asiatischen, leicht scharfen Gerichten 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

