

# Expertise

**Artikelnummer** 9266  
**Jahrgang** -  
**Klassifikation** Sekt und Secco  
**Rebsorte** Sauvignon Blanc  
**Qualität** Secco  
**Geschmack** trocken  
**Erzeuger** Pfaffenweiler Weinhaus  
**Anbaugebiet** Baden | Markgräflerland

**Füllmenge** 0,75l

**Analysewerte**

Alkohol	10,5 %vol
Säure	6,6 g/l
Restsüße	21,3 g/l

**EAN Flasche** 4005336 926624  
**EAN Karton** 4005336 926693

**Trinktemperatur** 6-8 °C

## Beschreibung

Der Sauvignon Blanc Secco präsentiert sich feinperlend in einem leichten goldgelb mit grünen Reflexen. In der Nase zeigt er Aromen von exotischen Früchten wie Citrus, Sternfrucht und Maracuja. Am Gaumen gesellen sich gelb-fleischige Fruchtaromen von Pfirsich, Aprikose und Nektarine dazu. Er überzeugt durch seine frische und fruchtige Spritzigkeit, begleitet von einer eleganten und feinen Perlage.

## Essensempfehlung

Dieser Secco ist ein absoluter Allrounder!  
Er ist der perfekte Aperitif und Start für einen Abend in geselliger Runde und eignet sich hervorragend als leichte, frische Cocktailalternative an heißen Sommertagen. Er passt ausgezeichnet zu Gerichten mit Fisch und Meeresfrüchten.

## Wissenswertes

Der Sauvignon Blanc, früher unter dem Namen Muskat-sylvaner bekannt, spielt heute eine sehr große Rolle in unserem Haus. Mittlerweile sind circa 16 Hektar mit Sauvignon Blanc bestockt.

**Pfaffenweiler Weinhaus GmbH**  
Weinstraße 40 | 79292 Pfaffenweiler  
Tel: +49 7664/9796-0 | info@pfaffenweiler-wein.de



## Pfaffenweiler Weinhaus



[www.pfaffenweiler-wein.de](http://www.pfaffenweiler-wein.de)