



Pfaffenweiler Weinhaus
Weinstraße 40
D-79292 Pfaffenweiler
Tel.: 07664-9796-0 Fax: 07664-9796-44
E-Mail: info@pfaffenweiler-wein.de
www.pfaffenweiler-wein.de



Weinexpertise

Sorte:	Grauer Burgunder
Jahrgang:	2016
Bezeichnung:	„ Sancta Clara “ Grauburgunder Qualitätswein - trocken-
Flascheninhalt:	0,75 l
Erzeuger:	Pfaffenweiler Weinhaus
Anbaugebiet	Baden/Markgräflerland
Analysewerte:	Alkohol: 13,0 % vol. Säure : 4,7 g/l Restsüße: 4,0 g/l
Art.-Nr.:	0596
EAN:	Fl: 4005336 059643 Ktn: 4005336 059698

Wissenswertes

Aufgrund seiner hohen Ansprüche wird er nur in den wärmsten Lagen Pfaffenweilers auf tief-gründigen, kalkreichen Böden angebaut. Gerade Letzteres sorgt für das feine Bukett dieser Weine. Sancta Clara Weine wachsen ausschließlich auf Lehm/Löss Böden mit einem sehr hohen Anteil an gelbem Kalkstein. Sie sind die Spitzengewächse unseres Hauses.

Beschreibung

Der Wein leuchtet in hellem Strohgelb mit grünen Reflexen. Sein Duft erinnert an Zitrusfrüchte, Ananas und reife Birnen. Im Geschmack kommt ein sehr gut ausbalanciertes Säurespiel zur Geltung, die Aromenvielfalt wird durch einen Hauch von frischen Äpfeln ergänzt. Die Sancta Clara Weine bestehen nicht nur durch ihre klare Frucht und Mineralität, sondern haben eine außergewöhnliche Dichte und Cremigkeit im Geschmack.

Essensempfehlung

Dieser Grauburgunder ist besonders als Begleiter zu Braten und Wild sowie reifem Weichkäse zu empfehlen.

Trinktemperatur: 8-10° C



