



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:	Spätburgunder
Jahrgang:	2015
Bezeichnung:	„ Sancta Clara “ Spätburgunder -trocken-
Flascheninhalt:	0,75 l
Erzeuger:	Pfaffenweiler Weinhaus
Anbaugebiet	Baden/Markgräflerland
Analysewerte:	Alkohol: 14 % vol. Säure : 4,3 g/l Restsüße: 4,0 g/l
Art.-Nr.:	4856
EAN:	Fl: 4005336 485664 Ktn: 4005336 485695

Wissenswertes

Der Spätburgunder ist in Pfaffenweiler nach dem Gutedel, die bedeutendste Rebsorte. Insgesamt 20 ha sind mit Spätburgunder bestockt. Die Trauben werden zu Weißherbst, Rosé und Rotwein verarbeitet. Die kalkhaltigen, mit Sandstein durchwachsenen Böden bieten ideale Voraussetzungen für diese Rebsorte.

Beschreibung

In der Farbe ein tiefes Robinrot. Die Aromatik ist geprägt von Aromen von Kirschen, Brombeeren, Gewürznelken und feinen Röstaromen. Im Geschmack zeigt dieser Wein viel Kraft und Dichte und besticht dennoch durch seine animierende Eleganz.

Essensempfehlung

Dieser Spätburgunder ist ein idealer Begleiter zu dunklem Fleisch, mit kräftigen Soßen.

Trinktemperatur: 12-14° C

