



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: | Weißer Burgunder |
| Jahrgang: | 2016 |
| Bezeichnung: | „ Sancta Clara “ Weißburgunder – trocken – |
| Flascheninhalt: | 0,75 l |
| Erzeuger: | Pfaffenweiler Weinhaus |
| Anbaugebiet | Baden/Markgräflerland |
| Analysewerte: | Alkohol: 13,5 % vol. Säure : 3,4 g/l Restsüße: 4,7 g/l |
| Art.-Nr.: | 5396 |
| EAN: | Fl: 4005336 539640 Ktn: 4005336 539695 |

Wissenswertes

Etwa 8 ha Rebfläche unserer Winzer sind mit Weißem Burgunder bestockt. Aufgrund seiner hohen Ansprüche wird er nur in den wärmsten Lagen Pfaffenweilers auf tiefgründigen und kalkreichen Böden angebaut. Gerade Letzteres sorgt für das feine Bukett dieser Weine. Sancta Clara-Weine wachsen ausschließlich auf Lehm-/Lössböden mit einem sehr hohen Anteil an gelbem Kalkstein. Sie sind die Spitzengewächse unseres Hauses.

Beschreibung

Dieser Wein hat ein kräftiges Gold mit warmen Ockertönen. Er ist überwältigend im Geruch. Exotische Verführung mit Mango, Guave, Kiwi und Vanille, umarmt von Erdbeersahne und Zitronengras: Ein buntes Feuerwerk. Saftig und geschmeidig verwöhnt er die Zunge und erfüllt den Mund mit seiner vollreifen Frucht und prallen Fülle. Sancta Clara-Weine bestechen nicht nur durch ihre klare Frucht und Mineralität, sondern haben auch eine außergewöhnliche Dichte und Cremigkeit im Geschmack.

Essensempfehlung

Dieser Weißburgunder trocken ist besonders als Begleiter zu edlen Spargel- oder Fischgerichten zu empfehlen.

Trinktemperatur: 8-10° C

