



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



Weinexpertise

Sorte:	Chardonnay
Jahrgang:	2016
Bezeichnung:	„Sancta Clara“ Chardonnay Qualitätswein - trocken -
Flascheninhalt:	0,75 l
Erzeuger:	Pfaffenweiler Weinhaus
Anbaugebiet	Baden/Markgräflerland
Analysewerte:	Alkohol: 13,5 % vol Säure: 4,8 g/l Restsüße: 3,0 g/l
Art.-Nr.:	5596
EAN:	Fl: 4005336 559648 Ktn: 4005336 559693

Wissenswertes

Chardonnay ist eine Spielart der weißen Burgundersorten und zählt zu den besten Weinreben der Welt. Seit 2000 wird Chardonnay in Pfaffenweiler gepflanzt. Die Rebsetzlinge haben wir aus dem Chablis-Gebiet bezogen. Aufgrund seiner hohen Ansprüche wird er nur in den wärmsten Lagen auf tiefgründigen, kalkreichen Böden angebaut. Sie sorgen für sein feines Bukett. *Sancta Clara*-Weine bestechen durch ihre klare Frucht und Mineralität und haben im Geschmack eine außergewöhnliche Dichte und Cremigkeit. Sie sind *unsere Spitzengewächse*.

Beschreibung

Im Glas in hellem Gold leuchtend mit Aromen von Mirabelle, Ananas, Grapefruit, Aprikose, Birnen und Maracuja. Am Gaumen füllig und komplex mit schöner Frucht – große Eleganz mit langem Nachhall.

Essensempfehlung

Passt hervorragend zu Fisch, Meeresfrüchten, Geflügel, Pasta und zu leichten Sommergerichten.

Trinktemperatur: 8-10° C

Dieser Wein enthält Sulfite.

