



**Pfaffenweiler Weinhaus**  
Weinstraße 40  
D-79292 Pfaffenweiler  
Tel.: 07664-9796-0 Fax: 07664-9796-44  
E-Mail: [info@pfaffenweiler-wein.de](mailto:info@pfaffenweiler-wein.de)  
[www.pfaffenweiler-wein.de](http://www.pfaffenweiler-wein.de)



## Weinexpertise

|                        |  |
|------------------------|--|
| <b>Sorte:</b>          | Gewürztraminer   |
| <b>Jahrgang:</b>       | 2015   |
| <b>Bezeichnung:</b>    | „ <b>Sancta Clara</b> “<br><b>Gewürztraminer -trocken-</b>   |
| <b>Flascheninhalt:</b> | 0,75 l   |
| <b>Erzeuger:</b>       | Pfaffenweiler Weinhaus                                       |
| <b>Anbaugebiet</b>     | Baden/Markgräflerland  |
| <b>Analysewerte:</b>   | Alkohol: 13,5 % vol.<br>Säure : 4,3 g/l<br>Restsüße: 4,1 g/l |
| <b>Art.-Nr.:</b>       | 7496   |
| <b>EAN:</b>            | Fl: 4005336 749643<br>Ktn: 4005336 749698                    |

### Wissenswertes

Der Name deutet bereits auf die würzige Art dieser Rebsorte. Die Weine sind goldgelb, haben einen je nach Reifezustand mehr oder weniger starken Rosenduft. Sancta Clara Weine wachsen ausschließlich auf Lehm/Löss Böden mit einem sehr hohen Anteil an gelbem Kalkstein. **Sie sind die Spitzengewächse unseres Hauses.**

### Beschreibung

Pflaumen, eingelegte Früchte, Lakritz, dezente Süße und außerordentliche Fruchtfülle. Sehr ausgewogenes Säurespiel und sehr nachhaltig im Abgang. Die Sancta Clara Weine bestechen nicht nur durch ihre klare Frucht und Mineralität, sondern haben eine außergewöhnliche Dichte und Cremigkeit im Geschmack.

### Essensempfehlung

Ein perfekter Begleiter zu Gänseleber. Ferner empfehlen wir diesen Wein zu würzigen, gereiften Käsesorten.

**Trinktemperatur:** 8-10° C

