



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

<b>Sorte:</b>	Sauvignon Blanc
<b>Jahrgang:</b>	2016
<b>Bezeichnung:</b>	„ <b>Sancta Clara</b> “ <b>Sauvignon Blanc Qualitätswein -trocken-</b>
<b>Flascheninhalt:</b>	0,75 l
<b>Erzeuger:</b>	Pfaffenweiler Weinhaus
<b>Anbaugebiet</b>	Baden/Markgräflerland
<b>Analysewerte:</b>	Alkohol: 13,0 % vol. Säure : 5,4 g/l Restsüße: 5,3 g/l
<b>Art.-Nr.:</b>	9296
<b>EAN:</b>	Fl: 4005336 929649 Ktn: 4005336 929694

### Wissenswertes

Sauvignon Blanc wurde in Pfaffenweiler bis zum 2. Weltkrieg unter dem Namen Muskat-Silvaner angebaut. Seine französische Herkunft wurde dieser Rebsorte jedoch zum Verhängnis. Nach seiner Zwangsrodung feierte der Sauvignon Blanc 1995 im Schneckental seine Renaissance. Inzwischen ist dieser Wein das Aushängeschild unseres Hauses. 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. Die Düfte nach Stachelbeere, Sternfrucht und einem Hauch von Quitten verleihen diesem Wein seinen unverwechselbaren Charakter. Sein zart fruchtiger Geschmack ist geprägt von rassig anregender Säure, die Lust auf mehr macht. Die Sancta Clara Weine bestechen nicht nur durch ihre klare Frucht und Mineralität, sondern haben eine außergewöhnliche Dichte und Cremigkeit im Geschmack.

### Essensempfehlung

Genießen Sie diesen Wein zu Wildpasteten, Geflügel mit aromatischen Soßen, würzigem Ragout und zu gereiften, kräftigen Käsesorten.

**Trinktemperatur:** 8-10° C

