



**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>	Merlot
<b>Jahrgang:</b>	2015
<b>Bezeichnung:</b>	<b>„Sancta Clara“ Merlot Rotwein -trocken-</b>
<b>Flascheninhalt:</b>	0,75 l
<b>Erzeuger:</b>	Pfaffenweiler Weinhaus
<b>Anbaugebiet</b>	Baden/Markgräflerland
<b>Analysewerte:</b>	Alkohol: 14,0 % vol. Säure : 4,5 g/l Restsüße: 5,8 g/l
<b>Art.-Nr.:</b>	9526
<b>EAN:</b>	Fl: 4005336 952623 Ktn: 4005336 952692

### Wissenswertes

Seit 1995 wird die Merlot-Rebe in Pfaffenweiler angebaut. Sie wächst an unseren Süd- und Süd-Ostlagen, die reich an gelbem Kalksandstein sind und deshalb die Wärme sehr gut speichern. Hier findet der Merlot optimale Bedingungen für sein Wachstum und die Reife seiner Trauben. Nachdem der Wein auf der Maische vergoren wurde, reifte er anschließend 8 Monate im Barrique.

### Beschreibung

Dieser Wein spiegelt sich in tiefdunklem Rubinrot im Glase wieder. Im Duft erinnert er an schwarze Johannisbeeren und andere dunkle Waldfrüchte. Diese würzig, kräftigen Aromen werden am Gaumen durch anregende, elegant eingebundene Tannine veredelt. Die vielschichtigen Röstaromen des Barriqueausbaues runden diesen großen Rotwein wunderbar ab.

### Essensempfehlung

Genießen Sie diesen Wein zu dunklem Fleisch wie z.B. Rind oder Hirsch. Außerdem empfiehlt sich dieser Merlot sehr gut zu Wildgeflügel oder Hartkäse.

**Trinktemperatur:** 16-18° C

