



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:	Cabernet Sauvignon
Jahrgang:	2015
Bezeichnung:	„ Sancta Clara “ Cabernet Sauvignon Rotwein -trocken-
Flascheninhalt:	0,75 l
Erzeuger:	Pfaffenweiler Weinhaus
Anbaugebiet	Baden/Markgräflerland
Analysewerte:	Alkohol: 14,0 % vol. Säure : 4,2 g/l Restsüße: 3,7 g/l
Art.-Nr.:	9826
EAN:	Fl: 4005336 982620 Ktn: 4005336 982699

Wissenswertes

Cabernet Sauvignon wird in Pfaffenweiler seit 1995 auf etwa 2 ha Rebfläche angebaut. Diese Sorte stellt hohe Anforderungen an den Boden und das Klima. Deswegen wird der Cabernet Sauvignon ausschließlich in den besten Lagen unserer Winzer angebaut. Die sehr späte Lese der Trauben ist mitverantwortlich für die Vollmundigkeit dieses Weines. Er wurde auf der Maische vergoren und reifte anschließend 14 Monate im Barrique.

Beschreibung

Dieser Rotwein besticht durch seine rubinrote Farbe mit dunklen Reflexen. Im Duft präsentiert er sich sehr vielschichtig mit feinen Noten, die an Brombeeren, Chassis und schwarzen Pfeffer erinnern. Auf der Zunge gesellen sich feine Röstaromen dazu, welche zu einem sehr vollmundigen Gesamteindruck beitragen.

Essensempfehlung

Genießen Sie diesen Wein zu Wild mit dunklen Soßen. Außerdem empfiehlt sich dieser Cabernet Sauvignon sehr gut zu Rind- oder Lammgerichten, ebenso zu Wildgeflügel.

Trinktemperatur: 12-14° C

