



# SASBACHER

2021

## GEWÜRZTRAMINER

KABINETT



<b>WEIN-NR.</b>	103/01-21
<b>SORTE</b>	Gewürztraminer
<b>LAGE</b>	Sasbacher
<b>QUALITÄTSSTUFE</b>	Kabinett
<b>GESCHMACK</b>	Lieblich
<b>FLASCHENINHALT</b>	0,75-Ltr.
<b>ANALYSE</b>	Alkohol 11,5 % vol. Restsüße 21,9 g/l Gesamtsäure 6,1 g/l
<b>SERVIERTEMPERATUR</b>	8 - 10 °C
<b>CHARAKTERISTIK</b>	Ein saftiger Gewürztraminer! Die exotischen intensiven Frucht- aromen schließen sich zu einer schönen Einheit mit Rosenblüten, Cassis, dezenter Banane und leicht rauchigen Noten zusammen.
<b>EMPFEHLUNG</b>	Harmoniert gut zu Schinken und Melonen-Variationen oder Gebäck.
<b>AUSZEICHNUNG</b>	Goldmedaille

**DER SASBACHER WINZERKELLER** ist als Premiumweinerzeuger mit über 80-jähriger Tradition einem hohen Qualitätsanspruch verpflichtet. Das Sasbacher Terroir ist einzigartig. Der schwere dunkle Vulkanverwitterungsboden und das badisch-mediterrane Klima am Kaiserstuhl schaffen hervorragende Voraussetzungen für unsere ausgezeichneten Weine.