



# SASBACHER

2022

## GEWÜRZTRAMINER SPÄTLESE



<b>WEIN-NR.</b>	104/01-22
<b>SORTE</b>	Gewürztraminer
<b>LAGE</b>	Sasbacher
<b>QUALITÄTSSTUFE</b>	Spätlese
<b>GESCHMACK</b>	Lieblich
<b>FLASCHENINHALT</b>	0,75-Ltr.
<b>ANALYSE</b>	Alkohol 12,5 % vol. Restsüße 24,8 g/l Gesamtsäure 5,0 g/l
<b>SERVIERTEMPERATUR</b>	8 - 10 °C
<b>CHARAKTERISTIK</b>	Eine sehr vollmundige, blumige Spätlese mit einem sehr intensiven Bukett. Der herrliche Duft nach Rosenblüten, Mandarine, Litschi und weiteren exotischen Früchten entfaltet sich in Gänze. Am Gaumen erfreut die intensive Beerenfrucht und Mineralität.
<b>EMPFEHLUNG</b>	Sehr gut zu kräftigem Käse, Gänseleber, Gugelhupf und Hefezopf.
<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.