



SASBACHER

2025

GEWÜRZTRAMINER SPÄTLESE



WEIN-NR.	104/01-25
SORTE	Gewürztraminer
LAGE	Sasbacher
QUALITÄTSSTUFE	Spätlese
GESCHMACK	Lieblich
FLASCHENINHALT	0,75-Ltr.
ANALYSE	Alkohol 12,5 % vol. Restsüße 32,4 g/l Gesamtsäure 6,1 g/l
SERVIERTEMPERATUR	8 - 10 °C
CHARAKTERISTIK	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.
EMPFEHLUNG	Sehr gut zu kräftigem Käse, Gänseleber, Gugelhupf und Hefezopf.

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.