



SASBACHER

2023

GEWÜRZTRAMINER SPÄTLESE TROCKEN



WEIN-NR.	104/11-23
SORTE	Gewürztraminer
LAGE	Sasbacher
QUALITÄTSSTUFE	Spätlese
GESCHMACK	Trocken
FLASCHENINHALT	0,75-Ltr.
ANALYSE	Alkohol 14,0 % vol. Restsüße 2,8 g/l Gesamtsäure 5,6 g/l
SERVIERTEMPERATUR	8 - 10 °C
CHARAKTERISTIK	Ein trockener und ausdrucksstarker Gewürztraminer. Sehr mineralisch mit ausgeprägten Aromen nach Rosenblüten und exotischen Früchten. Am Gaumen beweist dieser Wein seine kräftige Struktur und Langlebigkeit.
EMPFEHLUNG	Kräftige Vesper, Rollschinken, Kassler und herzhaftere Gerichte.
AUSZEICHNUNG	Goldmedaille

DER SASBACHER WINZEREKELLER 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.