



# SASBACHER

2025

## LIMBURG GRAUER BURGUNDER KABINETT TROCKEN



<b>WEIN-NR.</b>	413/11-25
<b>SORTE</b>	Grauer Burgunder
<b>LAGE</b>	Sasbacher Limburg
<b>QUALITÄTSSTUFE</b>	Kabinett
<b>GESCHMACK</b>	Trocken
<b>FLASCHENINHALT</b>	0,75-Ltr.
<b>ANALYSE</b>	Alkohol 13,0 % vol. Restsüße 4,3 g/l Gesamtsäure 5,2 g/l
<b>SERVIERTEMPERATUR</b>	8 - 10 °C
<b>CHARAKTERISTIK</b>	Zarter Duft von Apfelblüten, Rosen, Nüssen und Birnen. Dezent Honignote im Duft und Geschmack. Kräftiger gut strukturierter Körper mit pikant aber gut balancierter Säure.
<b>EMPFEHLUNG</b>	Zu aromatischen, deftigen und gut gewürzten Speisen sowie zu gebratenen Gerichten, Fisch und Geflügel.
<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.