SASBACHER

2025

LIMBURG GRAUER BURGUNDER

SPÄTLESE TROCKEN „EDITION ORCHIDEA“



WEIN-NR.	414/41-25
SORTE	Grauer Burgunder
LAGE	Sasbacher Limburg
QUALITÄTSSTUFE	Spätlese
GESCHMACK	Trocken
FLASCHENINHALT	0,75-Ltr.
ANALYSE	Alkohol 13,5 % vol. Restsüße 2,8 g/l Gesamtsäure 4,7 g/l
SERVIERTEMPERATUR	8 - 10 °C
CHARAKTERISTIK	Sehr kräftiger Grauer Burgunder mit Aromen von Mirabellen, Quitten und reifer Honigmelone. Spannungsreiches Spiel von Säure, Mineralität und würzigen Komponenten, die alle mit einer leicht rauchigen Note unterlegt werden.
EMPFEHLUNG	Perfekter Begleiter zu kräftigen Fleischspeisen, Meeresfrüchten, Fisch, Sushi und scharfen Speisen.
AUSZEICHNUNG	Goldmedaille

EDITION ORCHIDEA. Nur die besten Weine werden vom Kellermeister ausgewählt, um auf dem Etikett das Bild einer am Kaiserstuhl wachsenden Orchidee zu tragen. Nur streng selektioniertes, vollreifes Lesegut aus unseren besten Rebanlagen wird für die Edition Orchidea ausgewählt. Der Ausbau erfolgt im Edelstahl und im 500 Liter Holzfass. Ein langes Hefelager gibt diesen Weinen ihre langlebige Struktur und ihren letzten Schliff.

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.

SASBACHER WINZERKELLER EG Jechtinger Straße 26 · 79361 Sasbach am Kaiserstuhl
Telefon 07642/9031-0 · Telefax 07642/9031-50 · www.sasbacher.de · info@sasbacher.de