



SASBACHER

2025

LIMBURG GRAUER BURGUNDER SPÄTLESE TROCKEN



| | |
|--------------------------|--|
| WEIN-NR. | 414/11-25 |
| SORTE | Grauer Burgunder |
| LAGE | Sasbacher Limburg |
| QUALITÄTSSTUFE | Spätlese |
| GESCHMACK | Trocken |
| FLASCHENINHALT | 0,75-Ltr. |
| ANALYSE | Alkohol 13,0 % vol. Restsüße 4,4 g/l Gesamtsäure 5,2 g/l |
| SERVIERTEMPERATUR | 8 - 10 °C |
| CHARAKTERISTIK | Helles Gelb mit leicht goldenen Reflexen. Zarter Duft nach reifen Äpfeln, Holunderblüten, Birnen und Bananen. Kräftiger gut strukturierter Körper mit pikanter gut balancierter Säure. Gehaltvoll und kräftig. |
| EMPFEHLUNG | Zu aromatischen, deftigen und gut gewürzten Speisen sowie zu gebratenen Gerichten, Fisch und Geflügel. |
| AUSZEICHNUNG | 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.