



SASBACHER

2023

MUSKATELLER SPÄTLESE



WEIN-NR.	134/01-23
SORTE	Muskateller
LAGE	Sasbacher
QUALITÄTSSTUFE	Spätlese
GESCHMACK	Lieblich
FLASCHENINHALT	0,75-Ltr.
ANALYSE	Alkohol 11,5 % vol. Restsüße 39,4 g/l Gesamtsäure 5,8 g/l
SERVIERTEMPERATUR	6 - 8 °C
CHARAKTERISTIK	Der Duft zarter Mustkattöne und gelbfleischiger exotischer Früchte, erinnernd an Mango und Maracuja, spiegeln sich im Geschmack dieses Weines. Die kräftige Restsüße wird umspielt von einer gut eingebundenen frischen Säure. Ein besonderes Genusserlebnis am Gaumen mit einem langen vollmundigen Nachhall.
EMPFEHLUNG	Ein perfekter Aperitif. Passt durch seine Süße in Kombination mit ausgeglichener Säure sehr gut zur asiatischen Küche.
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.