



2024

PINO MAGMA QUALITÄTSWEIN TROCKEN



WEIN-NR.	352/11-24
SORTE	PINO MAGMA
LAGE	Sasbacher
QUALITÄTSSTUFE	Qualitätswein
GESCHMACK	Trocken
FLASCHENINHALT	0,75-Ltr.
ANALYSE	Alkohol 12,5 % vol. Restsüße 3,6 g/l Gesamtsäure 5,0 g/l
SERVIERTEMPERATUR	6 - 8 °C
CHARAKTERISTIK	Zwei ausdruckstarke Terroir-Weine der Rebsorten Grau- und Weissburgunder, zum Teil im Holzfass ausgebaut, bilden die Basis für PINO MAGMA. Der Duft erinnert an Apfelblüten, Birne, Banane und Walnüsse. Gut balancierte, fruchtig-würzige Säure, die sich weich und harmonisch einfügt. Kräftig erfrischender Abgang.
EMPFEHLUNG	Zu aromatischen, deftigen und gut gewürzten Speisen sowie zu gebratenen Gerichten, Fisch und Käse.
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.