



SASBACHER

2020

PINOT SEKT EXTRA BRUT

„EDITION ORCHIDEA“

KLASSISCHE FLASCHENGÄRUNG



WEIN-NR.	885/61-20
SORTE	Pinot
LAGE	Sasbacher
GESCHMACK	Extra brut
FLASCHENINHALT	0,75-Ltr.
ANALYSE	Alkohol 12,5 % vol. Restsüße 4,2 g/l Gesamtsäure 5,7 g/l
SERVIERTEMPERATUR	5 - 7 °C
CHARAKTERISTIK	Cuvée aus hellgekeltertem Spät- und Weissburgunder, die teilweise im kleinen Holzfass ausgebaut wurden. Sehr feine Perlage, zarter Duft nach frischem Croissant und Brioche. Zitrusaromen von feiner Mineralik sind deutlich spürbar. Eine elegante Fruchtsäure gepaart mit leicht salziger Note.
EMPFEHLUNG	Eignet sich besonders als Aperitif. Aufgrund seiner niedrigen Restsüße ein wunderbarer Essensbegleiter.
AUSZEICHNUNG	Goldmedaille

KLASSISCHE FLASCHENGÄRUNG ist die deutsche Bezeichnung für das Champagnerverfahren. Dabei wird dem Sektgrundwein für die zweite Gärung mit Kristallzucker und Hefe versetzt. Nach 9 Monaten in der Sektflasche hat sich die Süße in Alkohol und Kohlensäure umgesetzt.

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.