



SASBACHER

2023

LIMBURG RIESLING

KABINETT HALBTROCKEN



WEIN-NR.	63/21-23
SORTE	Riesling
LAGE	Sasbacher Limburg
QUALITÄTSSTUFE	Kabinett
GESCHMACK	Halbtrocken
FLASCHENINHALT	0,75-Ltr.
ANALYSE	Alkohol 10,5 % vol. Restsüße 14,7 g/l Gesamtsäure 6,2 g/l
SERVIERTEMPERATUR	6 - 8 °C
CHARAKTERISTIK	Sehr appetitlicher, frischer Duft mit Noten nach Apfel, Birne, etwas Quitte und einem Hauch Aprikose. Erfrischend mineralisch und schmelzig. Fruchtig und unbeschwert verführt dieser Wein durch seine Spritzigkeit und klare Frucht.
EMPFEHLUNG	Passt gut zu Fisch, Salaten, knusprigem Baguette mit Frischkäse sowie 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.