



SASBACHER

2023

RULÄNDER QUALITÄTSWEIN



WEIN-NR.	22-23
SORTE	Ruländer
LAGE	Sasbacher
QUALITÄTSSTUFE	Qualitätswein
GESCHMACK	Lieblich
FLASCHENINHALT	1,0-Ltr.
ANALYSE	Alkohol 11,5 % vol. Restsüße 19,2 g/l Gesamtsäure 5,1 g/l
SERVIERTEMPERATUR	6 - 8 °C
CHARAKTERISTIK	Im Geruch und Geschmack eine reife Aromenvielfalt, die zunächst etwas an Trockenfrüchte erinnert wie Feige und Backpflaume. Darüber hinaus schmeckt man auch die für den Ruländer typische Honigmelone.
EMPFEHLUNG	Passt gut zu Schinken, würzigem Käse und Pasteten.

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.