



SASBACHER

2023

SAUVIGNON BLANC

KABINETT TROCKEN



WEIN-NR.	233/11-23
SORTE	Sauvignon Blanc
LAGE	Sasbacher
QUALITÄTSSTUFE	Kabinett
GESCHMACK	Trocken
FLASCHENINHALT	0,75-Ltr.
ANALYSE	Alkohol 13,0 % vol. Restsüße 4,0 g/l Gesamtsäure 5,5 g/l
SERVIERTEMPERATUR	6 - 8 °C
CHARAKTERISTIK	Intensiver würziger Duft mit frischen Aromen von Holunderblüte, Minze, Limone, Brennnessel, Litschi und Stachelbeeren. Sehr fruchtig im Geschmack.
EMPFEHLUNG	Ideal zu Spargel, Meeresfrüchten und Fisch. Auch sehr beliebt zu vegetarischen Gerichten und intensivem Frischkäse.
AUSZEICHNUNG	Goldmedaille

DER SASBACHER WINZEREKELLER 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.