



# SASBACHER

2022

## LIMBURG SCHEUREBE

KABINETT



WEIN-NR.	223/01-22
SORTE	Scheurebe
LAGE	Sasbacher Limburg
QUALITÄTSSTUFE	Kabinett
GESCHMACK	Lieblich
FLASCHENINHALT	0,75-Ltr.
ANALYSE	Alkohol 12,0 % vol. Restsüße 20,8 g/l Gesamtsäure 5,2 g/l
SERVIERTEMPERATUR	6 - 8 °C
CHARAKTERISTIK	Im Bukett elegant fruchtig. Erfrischende Cassis- und Litschi- Aromen mit Minze ergänzt. Im Gaumen eine feine Abstimmung von Süße, Säure und Körper. Die Säure übermittelt eine lebendige Frische.
EMPFEHLUNG	Idealer Begleiter zur asiatischen Küche. Als Dessertbegleiter zu Fruchtsorbets oder solo zu genießen.
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.