



SASBACHER

2023

ROTE HALDE SPÄTBURGUNDER ROSÉ KABINETT TROCKEN



| | |
|--------------------------|---|
| WEIN-NR. | 483/11-23 |
| SORTE | Spätburgunder Rosé |
| LAGE | Sasbacher Rote Halde |
| QUALITÄTSSTUFE | Kabinett |
| GESCHMACK | Trocken |
| FLASCHENINHALT | 0,75-Ltr. |
| ANALYSE | Alkohol 13,0 % vol. Restsüße 5,8 g/l Gesamtsäure 5,6 g/l |
| SERVIERTEMPERATUR | 6 - 8 °C |
| CHARAKTERISTIK | Unser Rosé besticht mit einem Duft von frisch gepflückten, saftigen Erdbeeren und Himbeeren, gemischt mit floralen Noten. Erfrischende Harmonie von Säure und Frucht im Gaumen mit einer zart-herben Frische im Abgang. |
| EMPFEHLUNG | Passt gut zu Geflügel, allerlei Fischgerichten wie Lachs sowie mediterranen Gerichte rund um die Tomate. |
| 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.