



# SASBACHER

2025

## ROTE HALDE SPÄTBURGUNDER ROSÉ KABINETT TROCKEN



<b>WEIN-NR.</b>	483/11-25
<b>SORTE</b>	Spätburgunder Rosé
<b>LAGE</b>	Sasbacher Rote Halde
<b>QUALITÄTSSTUFE</b>	Kabinett
<b>GESCHMACK</b>	Trocken
<b>FLASCHENINHALT</b>	0,75-Ltr.
<b>ANALYSE</b>	Alkohol 12,5 % vol. Restsüße 5,0 g/l Gesamtsäure 5,9 g/l
<b>SERVIERTEMPERATUR</b>	6 - 8 °C
<b>CHARAKTERISTIK</b>	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.
<b>EMPFEHLUNG</b>	Passt gut zu Geflügel, allerlei Fischgerichten wie Lachs sowie mediterranen Gerichte rund um die Tomate.
<b>AUSZEICHNUNG</b>	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.