



SASBACHER

2018

ROTE HALDE SPÄTBURGUNDER ROTWEIN AUSLESE TROCKEN „BARRIQUE“



WEIN-NR.	86/51-18
SORTE	Spätburgunder
LAGE	Sasbacher Rote Halde
QUALITÄTSSTUFE	Auslese
GESCHMACK	Trocken
FLASCHENINHALT	0,75-Ltr.
ANALYSE	Alkohol 15,0 % vol. Restsüße 5,2 g/l Gesamtsäure 5,0 g/l
SERVIERTEMPERATUR	16 - 18 °C
CHARAKTERISTIK	Im Geruch dezenter Einfluss des Barriques mit Vanille-Röstaromen, Kaffee, Mokka sowie ein Hauch von Tabak, eingebaut in die Bouquet-Vielfalt des Spätburgunders. Im Geschmack ein kräftiger Körper, voluminös und dabei schon wieder samtig im Abgang. 18 Monate Barrique-Lagerung
EMPFEHLUNG	Wildgerichte, Lamm, kräftige Käsesorten wie z.B. Bergkäse, Münster, Schaf- und Ziegenkäse.
AUSZEICHNUNG	Goldmedaille Goldener Preis DLG

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.