



SASBACHER

2022

ROTE HALDE SPÄTBURGUNDER ROTWEIN KABINETT



WEIN-NR.	83/01-22
SORTE	Spätburgunder
LAGE	Sasbacher Rote Halde
QUALITÄTSSTUFE	Kabinett
GESCHMACK	Halbtrocken
FLASCHENINHALT	0,75-Ltr.
ANALYSE	Alkohol 12,5 % vol. Restsüße 11,4 g/l Gesamtsäure 5,1 g/l
SERVIERTEMPERATUR	16 - 18 °C
CHARAKTERISTIK	Im Geruch erinnert dieser Spätburgunder an den Duft von Brombeeren sowie an dunkle Wildfrüchte wie Schlehe und Wildkirsche. Im Geschmack zeigt sich viel Körper, der von fein-herbem Gerbstoff begleitet wird und durch eine dezente Restsüße abgerundet wird. Alle unsere Rotweine werden mäschevergoren und reifen im großen Holzfass.
EMPFEHLUNG	Passt gut zu Wild, Pasteten und zu leicht süßen Leckereien.
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.