



SASBACHER

2022

ROTE HALDE SPÄTBURGUNDER ROTWEIN QUALITÄTSWEIN



WEIN-NR.	82/01-22
SORTE	Spätburgunder
LAGE	Sasbacher Rote Halde
QUALITÄTSSTUFE	Qualitätswein
GESCHMACK	Halbtrocken
FLASCHENINHALT	0,75-Ltr.
ANALYSE	Alkohol 13,0 % vol. Restsüße 13,6 g/l Gesamtsäure 4,8 g/l
SERVIERTEMPERATUR	16 - 18 °C
CHARAKTERISTIK	Im Geruch ein fruchtiges Burgunder-Aroma nach Brombeeren und dunklen Früchten wie Kirsche und Schlehe. Im Geschmack ein kräftiger, kompakter Spätburgunder mit deutlich wahrnehmbarem Gerbstoffgehalt. Abgerundet mit einer dezenten Restsüße. Alle unsere Rotweine werden maischevergoren und reifen im großen Holzfass.
EMPFEHLUNG	Zu Wildgerichten, Lamm, Käse, Gerichte um die Tomate sowie Sauerbraten (auch für die Beize)
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.