



SASBACHER

2022

ROTE HALDE SPÄTBURGUNDER ROTWEIN SPÄTLESE TROCKEN „BARRIQUE“



WEIN-NR.	84/51-22
SORTE	Spätburgunder
LAGE	Sasbacher Rote Halde
QUALITÄTSSTUFE	Spätlese
GESCHMACK	Trocken
FLASCHENINHALT	0,75-Ltr.
ANALYSE	Alkohol 14,0 % vol. Restsüße 5,8 g/l Gesamtsäure 5,6 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. 15 Monate Barrique-Lagerung
EMPFEHLUNG	Wildgerichte, Lamm, kräftige Käsesorten wie z.B. Roquefort, Schaf- und Ziegenkäse.
AUSZEICHNUNG	Goldmedaille

DER SASBACHER WINZEREKELLER 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.