



# SASBACHER

2023

## LIMBURG WEISSER BURGUNDER KABINETT TROCKEN



<b>WEIN-NR.</b>	53/12-23
<b>SORTE</b>	Weisser Burgunder
<b>LAGE</b>	Sasbacher Limburg
<b>QUALITÄTSSTUFE</b>	Kabinett
<b>GESCHMACK</b>	Trocken
<b>FLASCHENINHALT</b>	0,5-Ltr.
<b>ANALYSE</b>	Alkohol 13,0 % vol. Restsüße 3,2 g/l Gesamtsäure 5,2 g/l
<b>SERVIERTEMPERATUR</b>	8 - 10 °C
<b>CHARAKTERISTIK</b>	Helles strahlendes goldgelb mit zarten grünlichen Reflexen. Spritzig elegant, mit dezenter Burgunder-Note. Angenehme Säure und ein fruchtiger Abgang.
<b>EMPFEHLUNG</b>	Passt gut zu Fisch, hellem Fleisch, Braten, Geflügel, Käse und Spargel.
<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.