SASBACHER

2025

# WEISSER BURGUNDER

## QUALITÄTSWEIN




| | |
|---|---|
| **WEIN-NR.** | 52/04-25 |
| **SORTE** | Weisser Burgunder |
| **LAGE** | Sasbacher |
| **QUALITÄTSSTUFE** | Qualitätswein |
| **GESCHMACK** | Halbtrocken |
| **FLASCHENINHALT** | 0,25-Ltr. |
| **ANALYSE** | Alkohol 12,0 % vol.<br>Restsüße 12,8 g/l<br>Gesamtsäure 5,8 g/l |
| **SERVIERTEMPERATUR** | 6 - 8 °C |
| **CHARAKTERISTIK** | Im Geruch sehr vielgestaltig mit etwas Zitrusaromatik, die über Grapefruit bis hin zum Weinbergpfirsich reicht.<br>Im Geschmack lebendig frisch, ausgewogen mit fruchtig würzigem Aromenspiel im Abgang. Abgerundet mit einer dezenten Restsüße. |
| **EMPFEHLUNG** | Passt gut zu Spargel, Fisch, Salaten, hellem Fleisch und Geflügel. |

**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.

**SASBACHER WINZERKELLER EG** Jechtinger Straße 26 · 79361 Sasbach am Kaiserstuhl
Telefon 07642/9031-0 · Telefax 07642/9031-50 · www.sasbacher.de · info@sasbacher.de