



SASBACHER

2023

WEISSER BURGUNDER QUALITÄTSWEIN



| | |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| WEIN-NR. | 18-23 |
| SORTE | Weisser Burgunder |
| LAGE | Sasbacher |
| QUALITÄTSSTUFE | Qualitätswein |
| GESCHMACK | Halbtrocken |
| FLASCHENINHALT | 1,0-Ltr. |
| ANALYSE | Alkohol 12,0 % vol. Restsüße 12,1 g/l Gesamtsäure 5,1 g/l |
| SERVIERTEMPERATUR | 6 - 8 °C |
| CHARAKTERISTIK | Im Geruch sehr vielgestaltig mit etwas Zitrusaromatik, die über Grapefruit bis hin zum Weinbergpfirsich reicht. 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.