



SASBACHER

2025

WEISSER BURGUNDER QUALITÄTSWEIN



WEIN-NR.	18-25
SORTE	Weisser Burgunder
LAGE	Sasbacher
QUALITÄTSSTUFE	Qualitätswein
GESCHMACK	Halbtrocken
FLASCHENINHALT	1,0-Ltr.
ANALYSE	Alkohol 12,0 % vol. Restsüße 12,8 g/l 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. 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.