



# SASBACHER

2023

## WEISSER BURGUNDER SEKT BRUT KLASSISCHE FLASCHENGÄRUNG



WEIN-NR.	755/71-23
SORTE	Weisser Burgunder
LAGE	Sasbacher
GESCHMACK	Brut
FLASCHENINHALT	0,75-Ltr.
ANALYSE	Alkohol 12,5 % vol. Restsüße 10,3 g/l Gesamtsäure 6,0 g/l
SERVIERTEMPERATUR	5 - 7 °C
CHARAKTERISTIK	Rebsortenreiner Jahrgangssekt, hergestellt nach der klassischen Flaschengärung  Der intensive klar-fruchtige Duft ist charakteristisch für unseren Weiss- burgunder Brut: klare Zitrus- und Holunderblüten unterlegt mit dezenten Hefenoten.
EMPFEHLUNG	Ein Sekt für viele Anlässe: für Feste, Empfänge oder zur Erfrischung. Aufgrund seines kräftigen Charakters auch sehr geeignet zur Begleitung eines mehrgängigen Menüs.

**KLASSISCHE FLASCHENGÄRUNG** ist die deutsche Bezeichnung für das Champagnerverfahren. Dabei wird dem Sektgrundwein für die zweite Gärung mit Kristallzucker und Hefe versetzt. Nach 9 Monaten in der Sektflasche hat sich die Süße in Alkohol und Kohlensäure umgesetzt.

**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.