



SASBACHER

2025

LIMBURG WEISSER BURGUNDER SPÄTLESE TROCKEN



WEIN-NR.	54/11-25
SORTE	Weisser Burgunder
LAGE	Sasbacher Limburg
QUALITÄTSSTUFE	Spätlese
GESCHMACK	Trocken
FLASCHENINHALT	0,75-Ltr.
ANALYSE	Alkohol 13,5 % vol. Restsüße 3,2 g/l Gesamtsäure 6,1 g/l
SERVIERTEMPERATUR	6 - 8 °C
CHARAKTERISTIK	Helles strohgelb in der Farbe. Entfaltet schon in der Nase ein wahres Bouquet vollreifer Früchte. Saftig und aromatisch im Geschmack mit gediegener Fülle.
EMPFEHLUNG	Zu herzhaften Suppen, Pilzgerichten, Antipasti, Nudelaufguss, Fisch, Kalb- fleisch und Schweinefilet.
AUSZEICHNUNG	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.