



SASBACHER

2019

PINO MAGMA RÉSERVE QUALITÄTSWEIN TROCKEN



WEIN-NR.	362/11-19
SORTE	PINO MAGMA RÉSERVE
LAGE	Sasbacher Limburg
QUALITÄTSSTUFE	Qualitätswein
GESCHMACK	Trocken
FLASCHENINHALT	0,75-Ltr.
ANALYSE	Alkohol 13,5 % vol. Restsüße 3,7 g/l Gesamtsäure 5,5 g/l
SERVIERTEMPERATUR	6 - 8 °C
CHARAKTERISTIK	Im Pino Magma Réserve vereinen sich der ausdrucksstarke Grauer Burgunder mit dem feinen Weissen Burgunder. In der Nase findet man reife Birne, etwas Banane, Nüsse und eine leichte Kräuternote. Der Vulkanverwitterungsboden verleiht ihm eine schöne Mineralität. Ein vollmundiger im Holzfass/Barrique ausgebauter Wein mit gut strukturiertem Körper und ausgeglichener Säure.
EMPFEHLUNG	Ein vielseitiger Essensbegleiter, auch zu kräftigen Gerichten wie z.B. zu Pfifferlingen, Kalbsragout mit Breznknödel.
AUSZEICHNUNG	Goldmedaille

DER SASBACHER WINZEREKELLER 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.