



# SASBACHER

2021

## PINO MAGMA RÉSERVE

QUALITÄTSWEIN TROCKEN



<b>WEIN-NR.</b>	362/11-21
<b>SORTE</b>	PINO MAGMA RÉSERVE
<b>LAGE</b>	Sasbacher Limburg
<b>QUALITÄTSSTUFE</b>	Qualitätswein
<b>GESCHMACK</b>	Trocken
<b>FLASCHENINHALT</b>	0,75-Ltr.
<b>ANALYSE</b>	Alkohol 13,5 % vol. Restsüße 3,8 g/l Gesamtsäure 4,4 g/l
<b>SERVIERTEMPERATUR</b>	6 - 8 °C
<b>CHARAKTERISTIK</b>	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.
<b>EMPFEHLUNG</b>	Ein vielseitiger Essensbegleiter, auch zu kräftigen Gerichten wie z.B. zu Pfifferlingen, Kalbsragout mit Breznknödel.
<b>AUSZEICHNUNG</b>	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.