



SASBACHER

2022

LIMBURG RULÄNDER SPÄTLESE



WEIN-NR.	74/01-22
SORTE	Ruländer
LAGE	Sasbacher Limburg
QUALITÄTSSTUFE	Spätlese
GESCHMACK	Lieblich
FLASCHENINHALT	0,75-Ltr.
ANALYSE	Alkohol 12,5 % vol. Restsüße 24,4 g/l Gesamtsäure 5,4 g/l
SERVIERTEMPERATUR	6 - 8 °C
CHARAKTERISTIK	Strohgelb in der Farbe. Mit dezentem Duft nach weißen Blüten zeichnet sich dieser Wein durch seine ausgeprägte Fruchtigkeit und exotischen Fruchtaromen aus. Nuancen von Maracuja und Melone werden begleitet von dezentem Karamellanklängen. Er ist cremig, weich und rund im Geschmack mit einem fülligen Finale.
EMPFEHLUNG	Passt gut zu Gänseleber, Schinkenplatten, würzigem Käse, aber auch zu Kuchen und dezenten Süßspeisen.
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.