



SASBACHER

2022

CHARDONNAY SPÄTLESE TROCKEN



WEIN-NR.	554/11-22
SORTE	Chardonnay
LAGE	Sasbacher
QUALITÄTSSTUFE	Spätlese
GESCHMACK	Trocken
FLASCHENINHALT	0,75-Ltr.
ANALYSE	Alkohol 13,5 % vol. Restsüße 4,4 g/l Gesamtsäure 4,7 g/l
SERVIERTEMPERATUR	8 - 10 °C
CHARAKTERISTIK	Facettenreiches Spektrum im Duft: Mirabelle, Honigmelone und sehr reife Mandarine. Er bleibt trotz seiner Fülle sehr frisch mit harmonischer Säure. Ein spannendes Spiel von Säure, Mineralität und Süße, dabei auch cremig mit langem Nachhall.
EMPFEHLUNG	Als Aperitif oder als Speisenbegleiter zu Risotto mit Pilzen, hellem Fleisch oder Meeresfrüchten. Durch seine Aromenvielfalt harmonisiert er auch mit würzigen Gerichten, kräftigen Saucen und reifem Käse.
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.