



SASBACHER

2023

CHARDONNAY SPÄTLESE TROCKEN



| | |
|--------------------------|--|
| WEIN-NR. | 554/11-23 |
| SORTE | Chardonnay |
| LAGE | Sasbacher |
| QUALITÄTSSTUFE | Spätlese |
| GESCHMACK | Trocken |
| FLASCHENINHALT | 0,75-Ltr. |
| ANALYSE | Alkohol 14,0 % vol. Restsüße 3,2 g/l Gesamtsäure 4,4 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.