



SASBACHER

LEOHNE RIVANER & MUSKATELLER

Alkoholfrei (<0,5 % vol.)



| | |
|--------------------------|--|
| ARTIKEL-NR. | 75/01-00 |
| WEINART | Entalkolisierter Wein |
| SORTE | Rivaner & Muskateller |
| FLASCHENINHALT | 0,75-Ltr. |
| ANALYSE | Alkohol <0,5 % vol. Restsüße 40 g/l Gesamtsäure 4,9 g/l |
| SERVIERTEMPERATUR | 5 - 7 °C |
| CHARAKTERISTIK | In der Nase entfalten sich exotische und frische Noten von Holunder und Zitrusfrüchten. Den Gaumen verzaubern die exotische Komponente, die an fruchtige Mango und tropische Passionsfrucht erinnern. Dieser alkoholfreie Wein besticht durch ein beeindruckendes Aromenspiel. Viel Wein. Kein Alkohol. |
| EMPFEHLUNG | Zu leichten Speisen, Pilzgerichten, gewürzten Fleischspeisen (Kalb, Pute oder Schwein) und Käse. |
| AUSZEICHNUNG | Goldener Preis DLG |

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.