



2025

MUSKATELLER

KABINETT



WEIN-NR.	133/01-25
SORTE	Muskateller
LAGE	Sasbacher
QUALITÄTSSTUFE	Kabinett
GESCHMACK	Lieblich
FLASCHENINHALT	0,75-Ltr.
ANALYSE	Alkohol 10,5 % vol. Restsüße 24,5 g/l Gesamtsäure 5,4 g/l
SERVIERTEMPERATUR	6 - 8 °C
CHARAKTERISTIK	Ein eleganter, frischer Muskateller mit einem zarten Bukett von Holunderblüten, Muskat und Pfirsich. Feine Säure mit einer natürlichen Fruchtsüße aus den Muskatellertrauben.
EMPFEHLUNG	Ein perfekter Aperitif. Passt durch seine Süße in Kombination mit ausgeglichener Säure sehr gut zur asiatischen Küche.

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.