SASBACHER

2025

GEWÜRZTRAMINER

AUSLESE



WEIN-NR.	106/02-25
SORTE	Gewürztraminer
LAGE	Sasbacher Limburg
QUALITÄTSSTUFE	Auslese
GESCHMACK	Edelsüß
FLASCHENINHALT	0,50-Ltr.
ANALYSE	Alkohol 9,5 % vol. Restsüße 108,0 g/l Gesamtsäure 7,2 g/l
SERVIERTEMPERATUR	8 - 10 °C
CHARAKTERISTIK	Auslese mit betörendem Aromenspiel. Im Duft intensive Noten von Rosenblüten, Honig und Litschi. Am Gaumen sehr vollmundig, unvergleichliche Textur, geschmeidig und lebendig zugleich. Edelsüße Spezialität mit ausgewogener Balance zwischen kraftvoller Süße und eleganter Säure.
EMPFEHLUNG	Desserts, Kuchen, Gebäck, gereifter Käse Terrinen/Pasteten

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.

SASBACHER WINZERKELLER EG Jechtinger Straße 26 · 79361 Sasbach am Kaiserstuhl
Telefon 07642/9031-0 · Telefax 07642/9031-50 · www.sasbacher.de · info@sasbacher.de