

Sasbacher Winzerkeller eG



SASBACHER

2025 Edition Cuvée Rosé Trocken

Artikelnummer: 111002



(0,75 L)

Charakteristik

Der Geruch:

Schon im Glas verführt diese feine Edition mit einer leuchtend lachsrosenfarbenen Nuance und einem herrlich frischen Bukett von reifen Himbeeren, saftigen Erdbeeren und feinen Zitrusakzenten.

Am Gaumen:

Am Gaumen entfaltet die vielschichtige Rosé-Cuvée eine perfekt ausbalancierte Struktur, bei der die spritzig-fruchtige Aromatik harmonisch von einer sanften Mineralität und einem eleganten Körper getragen wird. Der saftige, langanhaltende Nachhall macht jeden Schluck zu einem erfrischenden Erlebnis.

Lagen, Bodenart und Exposition

Der Sasbacher Winzerkeller steht als Premiumweinerzeuger mit über 80-jähriger Tradition für höchsten Qualitätsanspruch. Das einzigartige Terroir aus schweren, dunklen Vulkanverwitterungsböden und das badisch-mediterrane Klima des Kaiserstuhls bieten ideale Bedingungen für den Weinbau. So entstehen charakterstarke, ausgezeichnete Weine von herausragender Güte.

Geschmacksrichtung

Trocken

Rebsorten und Klone

Pinot Noir, Cabernet Sauvignon

Analytische Werte

Restzucker 6,6 g/l Gesamtsäure 5,5 g/l Alkoholgehalt 12,0 Vol. %

Speisenempfehlung

Diese Cuvée passt ideal zu feinem Lachs, Grillgemüse oder mediterranen Gerichten.

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 6 - 8 Grad.

