

Sasbacher Winzerkeller eG



SASBACHER



(0,75 L)

2024 Edition Cuvée Rotwein Trocken

Artikelnummer: 111003

Charakteristik

Der Geruch:

Schon im Glas beeindruckt diese erlesene Edition mit einem tiefen Rubinrot und lässt ein vielschichtiges Bukett von dunklen Waldbeeren, reifen Zwetschgen und dezenten Röstaromen in die Nase steigen.

Am Gaumen:

Am Gaumen präsentiert sich die Cuvée wunderbar dicht und harmonisch, wobei sich die saftigen Fruchtnoten geschmeidig mit feingliedrigen Tanninen und einer leichten Pfefferwürze verbinden. Die kraftvolle Struktur des Kaiserstühler Terroirs verleiht dem Wein eine bemerkenswerte Tiefe und einen langanhaltenden, samtigen Abgang.

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, Cabernet Mitos

Analytische Werte

Restzucker 7,2 g/l Gesamtsäure 5,3 g/l Alkoholgehalt 13,0 Vol. %

Speisenempfehlung

Er passt ideal zu Braten, Lamm oder herzhaften Schmorgerichten.

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 16 - 18 Grad.

