

Sasbacher Winzerkeller eG



SASBACHER



(0,75 L)

2025 Edition Cuvée Weiss Trocken

Artikelnummer: 111001

Charakteristik

Der Geruch:

Schon im Glas strahlt dieser Tropfen in einem hellen Gelb mit grünlichen Reflexen und lässt ein vielversprechendes, überaus fruchtbetontes Bukett in die Nase steigen. Hier verbinden sich die spritzigen Noten von grünem Apfel, exotischen Früchten und saftigem Pfirsich harmonisch mit dem feinen, charakteristischen Duft der Muskatnuss.

Am Gaumen:

Am Gaumen begeistert die Cuvée mit einem wunderbar ausbalancierten Süße-Säure-Spiel, das dem Wein seinen herrlich lebendigen und unbeschwerten Charakter verleiht.

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

Rivaner, Muskateller

Analytische Werte

Restzucker 6,7 g/l Gesamtsäure 5,9 g/l Alkoholgehalt 12,0 Vol. %

Speisenempfehlung

Hervorragend als Begleiter zur leichten Küche mit Fisch, knackigen Salaten oder feinem Saisongemüse.

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 6 - 8 Grad.

