

Sasbacher Winzerkeller eG



SASBACHER



(0,75 L)

2025 Grauburgunder Limburg Kabinett Trocken

Artikelnummer: 111015

Charakteristik

Der Geruch:

Schon im Glas präsentiert sich dieser trockene Grauburgunder in einem brillanten Gelb und lässt ein vielschichtiges Bukett von saftiger Birne, reifem gelbem Apfel und einer feinen Nussnote in die Nase steigen. Auch in der Fachwelt überzeugt dieser Jahrgang auf ganzer Linie und wurde mit der **Goldmedaille des Badischen Weinbauverbands** ausgezeichnet.

Am Gaumen:

Am Gaumen entfaltet der Wein seine typische, kraftvolle Struktur, die harmonisch von einer angenehm eingebundenen Säure und der charakteristischen Schmelzigkeit des Kaiserstühler Terroirs getragen wird.

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

Grauburgunder

Analytische Werte

Restzucker 4,3 g/l Gesamtsäure 5,2 g/l Alkoholgehalt 13,0 Vol. %

Speisenempfehlung

Zu aromatischen, deftigen und gut gewürzten Speisen sowie zu gebratenen Gerichten, Fisch und Geflügel.

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 8 - 10 Grad.



4 016812 420109