

Sasbacher Winzerkeller eG



SASBACHER

Rivaner & Muskateller Alkoholfrei

Artikelnummer: 111012



(0,75 L)

Charakteristik

Der Geruch:

Schon beim Einschenken strömt ein unverwechselbares, fruchtbetontes Bukett in die Nase, in dem sich knackiger grüner Apfel, saftiger Pfirsich und exotische Früchte mit dem typisch feinen, würzigen Muskatduft verbinden. Durch die schonende Entalkoholisierung bleibt das volle Aromenspektrum und der lebendige Charakter der Trauben perfekt erhalten.

Am Gaumen:

Am Gaumen entfaltet die alkoholfreie Cuvée ein wunderbar harmonisches Süße-Säure-Spiel, das für ein erfrischendes, unbeschwertes Mundgefühl sorgt.

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.

Rebsorten und Klone

Rivaner & Muskateller

Analytische Werte

Restzucker 52,2 g/l Gesamtsäure 6,1 g/l Alkoholfrei (< 0,5 Vol. %)

Speisenempfehlung

Zu leichten Speisen, Pilzgerichten, gewürzten Fleischspeisen (Kalb, Pute oder Schwein) und Käse.

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 5 - 7 Grad.

