

Sasbacher Winzerkeller eG



SASBACHER



(0,75 L)

2025 Rote Halde Rosé Kabinett Trocken

Artikelnummer: 111016

Charakteristik

Der Geruch:

Schon im Glas strahlt dieser trockene Rosé in einem leuchtenden Lachsrosa und entfaltet ein verlockendes Bukett von saftigen Himbeeren, frischen Erdbeeren und feinen Nuancen von Roten Johannisbeeren. Seine erstklassige Qualität wird auch von Experten geschätzt: Der Jahrgang wurde mit der Goldmedaille des Badischen Weinbauverbands prämiert.

Am Gaumen:

Am Gaumen zeigt sich der Kabinett wunderbar lebendig, feingliedrig und von schöner Eleganz, wobei die spritzige Säure harmonisch mit der dezenten Beerensüße und der Mineralität des Kaiserstühler Terroirs verschmilzt.

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

Spätburgunder

Analytische Werte

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

Speisenempfehlung

Passt gut zu Geflügel, allerlei Fischgerichten wie Lachs sowie mediterranen Gerichte rund um die Tomate.

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 6 - 8 Grad.

