

Sasbacher Winzerkeller eG



SASBACHER



(0,75 L)

2025 Sauvignon Blanc Qualitätswein Trocken

Artikelnummer: 111020

Charakteristik

Der Geruch:

Schon im Glas verführt dieser trockene Sauvignon Blanc mit einer strahlend hellgelben Farbe und lässt ein unverwechselbares, intensiv-fruchtiges Bukett in die Nase steigen. Präsenzte Aromen von reifer Stachelbeere, frischen Holunderblüten und saftiger Passionsfrucht verbinden sich harmonisch mit dezenten Nuancen von grüner Paprika und frischer Minze. Seine erstklassige Güte wird auch international geschätzt und wurde mit der Goldmedaille bei der AWC Vienna prämiert.

Am Gaumen:

Am Gaumen präsentiert sich der Wein herrlich lebendig und rassig: Seine knackige, gut eingebundene Säure verschmilzt mit der vielschichtigen Frucht und der eleganten Mineralität des Kaiserstühler Vulkangesteins zu einem ungemein spritzigen Trinkfluss.

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

Sauvignon Blanc

Analytische Werte

Restzucker 3,7 g/l Gesamtsäure 6,2 g/l Alkoholgehalt 12,0 Vol. %

Speisenempfehlung

Ideal zu Spargel, Meeresfrüchten und Fisch. Auch sehr beliebt zu vegetarischen Gerichten und intensivem Frischkäse.

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 6 - 8 Grad.



4 016812 100049