

Sasbacher Winzkeller eG



SASBACHER



(0,75 L)

2023 Spätburgunder Rotwein Rote Halde Trocken

Artikelnummer: 111017

Charakteristik

Der Geruch:

Schon im Glas verführt dieser klassische Rotwein mit einem kräftigen Rubinrot und entfaltet ein vielschichtiges Bukett von dunklen Waldbeeren, reifen Klaubkirschen und einer feinen Kräuterwürze. Seine exzellente Güte spiegelt sich in zahlreichen Auszeichnungen wider: Der Wein überzeugte mit der Goldmedaille des Badischen Weinbauverbands, der Auszeichnung als TOP TEN der Landesweinprämierung, 91+ Punkten im Falstaff Magazin sowie Goldmedaillen bei MUNDUS VINI und der AWC Vienna. Ein stilvoller Genuss in der halben Flasche, der hervorragend zu kräftigen Fleischgerichten, Lamm, Sauerbraten oder würzigem Käse passt.

Am Gaumen:

Am Gaumen präsentiert sich der Spätburgunder samtig und dicht, wobei sich die saftige Frucht harmonisch mit feinen Tanninen und der charakteristischen Tiefe des Kaiserstühler Vulkangesteins verbindet.

Lagen, Bodenart und Exposition

Der Sasbacher Winzkeller 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 5,5 g/l Gesamtsäure 5,1 g/l Alkoholgehalt 13,5 Vol. %

Speisenempfehlung

Zu Wildgerichten, Lamm, Käse, Gerichte um die Tomate sowie Sauerbraten (auch für die Beize)

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 16 - 18 Grad.



4 016812 910105