

Sasbacher Winzkeller eG



SASBACHER



(0,75 L)

2025 Weißburgunder Jäger Trocken

Artikelnummer: 111008

Charakteristik

Der Geruch:

Schon im Glas offenbart dieser trockene Weißburgunder aus der traditionsreichen Linie JÄGER sein helles Strohgelb und lässt ein fein-fruchtiges Bukett von reifem Apfel, saftiger Birne und feinen Nuancen von Quitte in die Nase steigen.

Am Gaumen:

Am Gaumen zeigt sich der Wein wunderbar ausgewogen, schlank und elegant, wobei die frische Säure harmonisch mit der dezenten Schmelz- und Nussnote verschmilzt. Das spritzige Zusammenspiel aus reifer Frucht und der feinen Mineralität des Kaiserstühler Terroirs verleiht diesem Kabinett einen herrlich leichten und animierenden Trinkfluss.

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

Weißburgunder

Analytische Werte

Restzucker 3,5 g/l Gesamtsäure 6,2 g/l Alkoholgehalt 13,0 Vol. %

Speisenempfehlung

Passt gut zu Fisch, hellem Fleisch, Braten, Geflügel, Käse und Spargel.

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 8 - 10 Grad.

