

Sasbacher Winzerkeller eG



SASBACHER



(0,75 L)

2025 Weißburgunder Limburg Kabinett Halbtrocken

Artikelnummer: 111022

Charakteristik

Der Geruch:

Schon im Glas präsentiert sich dieser halbtrockene Weißburgunder in einem brillanten Hellgelb und lässt ein verlockendes Bukett von saftiger Birne, reifem gelben Apfel und dezenten Quittennoten in die Nase steigen. Seine erstklassige Qualität überzeugt auch die Fachwelt, was die **Goldmedaille des Badischen Weinbauverbands** eindrucksvoll unterstreicht.

Am Gaumen:

Am Gaumen entfaltet der Wein eine wunderbare Harmonie: Die feine, gut eingebundene Säure verbindet sich perfekt mit der dezenten Restsüße und der leichten Schmelzigkeit des Kaiserstühler Terroirs.

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

Halbtrocken

Rebsorten und Klone

Weißburgunder

Analytische Werte

Restzucker 13,1 g/l Gesamtsäure 6,2 g/l Alkoholgehalt 12,5 Vol. %

Speisenempfehlung

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

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 6 - 8 Grad.