

Sasbacher Winzerkeller eG



SASBACHER



(0,75 L)

2025 Weißburgunder Limburg Kabinett Trocken

Artikelnummer: 111014

Charakteristik

Der Geruch:

Schon im Glas zeigt sich dieser trockene Weißburgunder in einem strahlenden Helligkeitsbild und lässt ein elegant-fruchtiges Bukett von reifem Apfel, saftiger Birne und feinen mineralischen Akzenten in die Nase steigen. Geprägt vom fruchtbaren Kaiserstühler Löss- und Vulkangestein überzeugt dieser Kabinett auch die Fachwelt: Er wurde mit der **Goldmedaille des Badischen Weinbauverbands** prämiert.

Am Gaumen:

Am Gaumen präsentiert sich der Wein wunderbar frisch, ausgewogen und schlank, wobei die belebende Säure perfekt mit der typischen Schmelzigkeit der Burgundertraube harmoniert.

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

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.

