



ZOTZ

WEINGUT

WEINEXPERTISE

Markgräflerland
Sauvignon Blanc
trocken

GUTSWEIN

Art.Nr. 3602



Herkunft:	Bereich Markgräflerland Baden
Bodenart:	Löss-Lehm
Qualitätsstufe:	Qualitätswein, Erzeugerabfüllung Julius Zotz
Jahrgang:	2020
Traubensorte:	Sauvignon Blanc
Geschmack:	trocken
Vinifikation:	Ganztraubenpressung. Kühle Vergärung im Edelstahltank mit anschließendem Feinhefelerger bis zur Abfüllung.
Weinbeschreibung:	Intensives Sauvignon Bukett mit Aromen von Limette, frisch geschnittenem Grass, und exotischen Noten. Knackig frisch und mineralisch am Gaumen mit feinen Kräuter- und Zitrusnoten. Sehr erfrischend! Wir empfehlen diesen herrlich frischen Sauvignon zu grünen Salaten, mediterranen Vorspeisenbüffets, Fisch und Meeresfrüchten sowie zu asiatischen Currys.
Serviertemperatur:	10°C
Analysedaten:	12,5 vol. Alk. 5,0 g/l Restzucker 6,7 g/l Säure
Allergene:	Enthält Sulfite
Lagerfähigkeit:	3-4 Jahre
EAN-Code:	4010922892214