



ZOTZ

WEINGUT

WEINEXPERTISE

Castellberg
SILVANER STEILLAGE
trocken

LAGENWEIN

Art.Nr. 3132



| | |
|---------------------------|--|
| Herkunft: | Ballrechten Dottinger Castellberg Bereich Markgräflerland Baden |
| Bodenart: | kalkiger Löss |
| Qualitätsstufe: | Qualitätswein, Erzeugerabfüllung Julius Zotz |
| Jahrgang: | 2020 |
| Traubensorte: | Silvaner |
| Geschmack: | trocken |
| Vinifikation: | Handlese, kühle Vergärung im Edelstahltank mit anschließendem Feinhefelager bis zur Abfüllung. |
| Weinbeschreibung: | Unser Silvaner aus der Steillage am Castellberg besticht mit feinen Aromen von hellem Kernobst und einem Hauch von Kräuterwürze in der Nase. Am Gaumen zeigt er sich verspielt und finessenreich, mineralisch und elegant mit feiner Würze im Abgang. Passt wunderbar zu leichten Frühlings- und Sommergerichten wie Spargel, bunten Blattsalaten, Gemüsequiches, Seefisch, Meeresfrüchten oder milden Käsesorten. |
| Serviertemperatur: | 10°C |
| Analysedaten: | 12,5 % vol. Alk. 4,0 g/l Restzucker 6,2 g/l Säure |
| Allergene: | Enthält Sulfite |
| Lagerfähigkeit: | 3-4 Jahre |
| EAN-Code: | 4010922405612 |