



ZOTZ

WEINGUT

WEINEXPERTISE

GRAUBURGUNDER ALKOHOLFREI

Art. Nr. 6005



Herkunft:	Bereich Markgräflerland Baden
Bodenart:	Löss-Lehm
Bezeichnung:	Grauburgunder alkoholfrei
Traubensorten:	Grauburgunder
Herstellung:	Dieser Grauburgunder alkoholfrei wird aus sonnenverwöhnten Markgräfler Trauben hergestellt. Nach der Gärung wird dem Grundwein mittels Vakuumdestillation sehr schonend der Alkohol entzogen. Dadurch bleiben rebsortentypische Aromen, Klarheit und Frische erhalten.
Sensorik:	Feine Noten von Zitrusfrüchten, Birne und frischen Trauben. Am Gaumen frisch und harmonisch mit gut eingebundener Säure. Kalt serviert passt er hervorragend zu Fisch und Meeresfrüchten, dezenten vegetarischen Gerichten, hellen Fleischgerichten und Pasta.
Serviertemperatur:	6°C
Lagerfähigkeit:	2-3 Jahre
EAN Code:	4010922371115
Nährwerte pro 100ml:	Energiegehalt 104,0 KJ / 25,0 kcal Fett <0,5 g, davon gesättigte Fettsäuren <0,1 g Kohlenhydrate 5,3 g davon Zucker 5,3 g Eiweiß <0,5 g Salz <0,01 g Sulfite