



ZOTZ

WEINGUT

WEINEXPERTISE

Markgräflerland
Roter Gutedel
trocken

GUTSWEIN
Art.Nr. 2102



Herkunft:	Bereich Markgräflerland Baden
Bodenart:	Löss-Lehm
Qualitätsstufe:	Qualitätswein, Erzeugerabfüllung Julius Zotz
Jahrgang:	2018
Traubensorten:	Roter Gutedel
Geschmack:	trocken
Vinifikation:	12 Stunden Maischestandzeit, kühle Vergärung im Edelstahltank mit anschließendem Feinhefelager bis zur Abfüllung.
Weinbeschreibung:	Unser Roter Gutedel zeigt sich im Bukett fruchtig-frisch mit Apfel- und Zitrusaromen und nussigen Noten. Am Gaumen ist er etwas stoffiger und gehaltvoller als ein weisser Gutedel mit milder Säure und viel Frische. Passt hervorragend zu leichten Gerichten, wie bunten Blattsalaten, grünem Spargel und Seefisch oder auch zu milden Käsegerichten.
Serviertemperatur:	10°C
Analysedaten:	12,5 % vol. Alk. 4,0 g/l Restzucker 5,8 g/l Säure
Allergene:	Enthält Sulfite
Lagerfähigkeit:	2-3 Jahre
EAN Code:	4010922052212