



ZOTZ

WEINGUT

WEINEXPERTISE

GUTEDEL »UFF DE HEFE«



| | |
|---------------------------|--|
| Jahrgang | 2023 |
| Rebsorte | Gutedel |
| Geschmack | trocken |
| Qualität | Qualitätswein |
| Bereich | Markgräflerland |
| Anbaugebiet | Baden |
| Bodenart | Lössboden |
| Geschmacksrichtung | Zarter Duft mit Aromen von Apfel, Birne, Melone und Walnüssen, am Gaumen zart cremig mit frischer Mineralität und feiner Säure. |
| Trinkempfehlung | Passt hervorragend zu zartem Seefisch, gebratenem Kalb und Geflügel, zu Spargel und leichten Gemüsegerichten, wie auch zu Fondue/Raclette. |
| Vinifikation | Handlese, kurze Maischestandzeit, schonende Pressung, Vergärung im Edelstahltank mit anschließendem Feinhefelager über 5 Monate. |
| Trinktemperatur | 10 °C |
| Alkohol | 12,50% Vol. |
| Restsüße | 4,00 g/l |
| Gesamtsäure | 4,20 g/l |
| Allergene | Enthält Sulfite |
| Einheit | 0,75 Ltr. |
| Artikelnummer | 200523 |
| EANCode | 4010922411217 |