



# ZOTZ

WEINGUT

WEINEXPERTISE

## GRAUBURGUNDER »ALTE REBEN«



|                           |  |
|---------------------------|--|
| <b>Jahrgang</b>           | 2023   |
| <b>Rebsorte</b>           | Grauburgunder  |
| <b>Geschmack</b>          | trocken  |
| <b>Qualität</b>           | Qualitätswein  |
| <b>Bereich</b>            | Markgräflerland  |
| <b>Anbaugebiet</b>        | Baden  |
| <b>Bodenart</b>           | Lössboden  |
| <b>Geschmacksrichtung</b> | Diese Selektion aus 30-40 Jahre alten Rebenstöcken zeigt ein reifes Burgunderbukett mit feinen Noten von Birnen, Cantaloup Melone und Pfirsich. Am Gaumen vollmundig mit feinem Schmelz, guter Dichte und langem Nachhall. |
| <b>Trinkempfehlung</b>    | Er passt z.B. hervorragend zu gebratenem Fisch, Kalb, sahniger Pasta, Kürbis, Grillgemüse, Raclette und reifem Weichkäse.  |
| <b>Vinifikation</b>       | Handlese, ca 12 h Maischestandzeit, schonende Pressung, Vergärung im Edelstahltank mit anschließendem Feinhefelager bis zur Abfüllung.   |
| <b>Trinktemperatur</b>    | 10 °C  |
| <b>Alkohol</b>            | 13,50% Vol.  |
| <b>Restsüße</b>           | 4,00 g/l   |
| <b>Gesamtsäure</b>        | 5,50 g/l   |
| <b>Allergene</b>          | Enthält Sulfite  |
| <b>Einheit</b>            | 0,75 Ltr.  |
| <b>Artikelnummer</b>      | 811223   |
| <b>EANCode</b>            | 4010922782416  |