ZOTZ
WEINGUT

WEINEXPERTISE

PINOT & CHARDONNAY BRUT



EANCode	4010922251714
Rebsorte	Weissweincuvée
Geschmack	brut
Anbaugebiet	Baden
Bodenart	Weißer Löss mit hohem Kalkgehalt
Geschmacksrichtung	Feines Bukett mit Noten von reifen Birnen, Äpfeln, Zitronenschalen und frischer Hefe. Gehaltvolle Art am Gaumen mit anregender Säure und besonders feinem Mousseux.
Trinkempfehlung	Wunderbar als Aperitif zu Empfängen, zum kalten Buffet sowie zu Fischgerichten wie Lachs oder Forelle.
Vinifikation	Cuvée aus Spätburgunder und Chardonnay. Ganztraubenpressung, Gärung und biologischer Säureabbau im Stahltank, 18 Monate Flaschengärung.
Trinktemperatur	7 °C
Alkohol	12,50% Vol.
Restsüße	6,00 g/l
Gesamtsäure	6,60 g/l
Allergene	Enthält Sulfite
Einheit	0,75 Ltr.
Artikelnummer	610000

Weingut Julius Zotz KG1 | Staufener Straße 3 | 79423 Heitersheim | Tel.: 07634 508220 | Email: info@weingut-zotz.de | www.weingut-zotz.de