

WEINEXPERTISE

RÖMERBERG GUTEDEL



Jahrgang2023RebsorteGutedelGeschmacktrocken

Qualität Qualitätswein

Einzellage Badenweiler Römerberg

Bereich Markgräflerland

Anbaugebiet Baden
Bodenart Kalkmergel

Geschmacksrichtung Terroirgeprägte Gutedelaromatik mit

Noten von reifen Äpfeln, Zitrus und Birne. Am Gaumen dicht, straff und mineralisch mit schönem Trinkfluss und toller Tiefe.

Trinkempfehlung Ein vielseitiger Speisenbegleiter von

leichter Sommerküche, Pasta bis hin zu zarten Fischgerichten und hellem Fleisch.

Vinifikation Handlese, kurze Maischestandzeit,

schonende Pressung, Vergärung und 6 Monate Vollhefelager im Doppelstückfass.

Trinktemperatur $8-10\ ^{\circ}\text{C}$ Alkohol12,50% Vol.Restsüße $3,00\ \text{g/l}$ Gesamtsäure $4,40\ \text{g/l}$

Allergene Enthält Sulfite

Einheit 0,75 Ltr. **Artikelnummer** 980223

Zutaten Trauben , Säureregulatoren (Weinsäure,

Milchsäure), Konservierungsstoffe (Sulfite,

Ascorbinsäure), Stabilisatoren

(Metaweinsäure), Packgase (Die Abfüllung kann unter Schutzatmosphäre erfolgt sein.)