ZOTZ
WEINGUT

WEINEXPERTISE

RÖMERBERG GRAUBURGUNDER

Jahrgang	2023
Rebsorte	Grauburgunder
Geschmack	trocken
Qualität	Qualitätswein
Einzellage	Badenweiler Römerberg
Bereich	Markgräflerland
Anbaugebiet	Baden
Bodenart	Kalkmergel
Geschmacksrichtung	Intensive Aromatik mit Noten von reifen Birnen, Honigmelone, Zitrus und fischen Mandeln. Am Gaumen dicht, gehaltvoll, schmelzig und mineralisch mit gutem Trinkfluss und großer Tiefe.
Trinkempfehlung	Ein vielseitiger Speisenbegleiter z.B. von gegrilltem Fisch, Kalb, Meeresfrüchten, hellem Fleisch, reifem Weichkäse und cremigen Pastagerichten.
Vinifikation	Handlese, kurze Maischestandzeit, schonende Pressung, Vergärung und 6 Monate Vollhefelager im großen Holzfass.
Trinktemperatur	8-10 °C
Alkohol	13,50% Vol.
Restsüße	3,00 g/l
Gesamtsäure	5,90 g/l
Allergene	Enthält Sulfite
Einheit	0,75 Ltr.
Artikelnummer	983223
EAN-Code	4010922784212
Zutaten	Trauben , Säureregulatoren (Weinsäure, Milchsäure), Konservierungsstoffe (Sulfite, Ascorbinsäure), Stabilisatoren (Metaweinsäure), Packgase (Die Abfüllung kann unter Schutzatmosphäre erfolgt sein.)

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