ZOTZ
WEINGUT

WEINEXPERTISE

1865 BRUT NATURE

Rebsorte	Weissweincuvée
Geschmack	brut nature
Bereich	Markgräflerland
Anbaugebiet	Baden
Bodenart	Kalkmergelboden
Geschmacksrichtung	Aromen von Brioche, Mirabelle, Birne und Apfel. Am Gaumen mineralisch mit erfrischender Säure und einer besonders feinen Perlage.
Trinkempfehlung	Ideal als Aperitif und auch zu Speisen, wie Fisch, Antipasti und Brotzeit.
Vinifikation	Cuvée aus Chardonnay und Pinot Noir, Handlese, Ganztraubenpressung, Gärung und biologischer Säureabbau im Holzfass, 60 Monate Flaschengärung. Gefüllt ohne Dosage - Brut Nature.
Trinktemperatur	7 °C
Alkohol	12,50% Vol.
Restsüße	2,00 g/l
Gesamtsäure	5,50 g/l
Allergene	Enthält Sulfite
Einheit	0,75 Ltr.
Artikelnummer	1865

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