



ZOTZ

WEINGUT

WEINEXPERTISE

grau.weiß.gut.



Jahrgang	2024
Rebsorte	Weissweincuvée
Geschmack	trocken
Qualität	Qualitätswein
Bereich	Markgräflerland
Anbaugebiet	Baden
Bodenart	Lehm-Lössboden
Geschmacksrichtung	Fein verwobene Noten von Zitrusfrüchten, Äpfeln und blumigen Noten. Am Gaumen elegante Burgunderaromatik gepaart mit der animierenden Spritzigkeit des Gutedels. Wunderbarer Trinkfluss!
Trinkempfehlung	Idealer Wein zur Dinnerparty, aber auch vielfältig einsetzbar als Menüwein Pasta, Forelle, Quiche oder Meeresfrüchten.
Vinifikation	Cuvée aus Grauburgunder, Weißburgunder und Gutedel. Separater, reduktiver Ausbau im Edelstahltank mit kühler Vergärung und anschließendem Feinhefelager bis zur Abfüllung.
Trinktemperatur	7 °C
Alkohol	12,50% Vol.
Restsüße	5,30 g/l
Gesamtsäure	5,70 g/l
Allergene	Enthält Sulfite
Einheit	0,75 Ltr.
Artikelnummer	705524
EAN-Code	4010922481210
Zutaten	Trauben , Säureregulatoren (Weinsäure, Milchsäure), Konservierungsstoffe (Sulfite, Ascorbinsäure), Stabilisatoren (Metaweinsäure), Packgase (Die Abfüllung kann unter Schutzatmosphäre erfolgt sein.)