



# ZOTZ

WEINGUT

WEINEXPERTISE

## WEISSER GUTEDDEL



<b>Jahrgang</b>	2024
<b>Rebsorte</b>	Gutedel
<b>Geschmack</b>	trocken
<b>Qualität</b>	Qualitätswein
<b>Bereich</b>	Markgräflerland
<b>Anbaugebiet</b>	Baden
<b>Bodenart</b>	Lössboden
<b>Geschmacksrichtung</b>	Feinfruchtige Aromatik mit Aromen von grünen Äpfeln und Melone, im Geschmack viel Frische, milde Säure mit Noten von Äpfeln und Zitrusfrüchten.
<b>Trinkempfehlung</b>	Passt hervorragend zu leichten Speisen wie Spargel, Forelle, Geflügel, zu Käsefondue und Raclette oder als Aperitifwein.
<b>Vinifikation</b>	Kühle Vergärung im Edelstahltank mit anschließendem Feinhefelager bis zur Abfüllung.
<b>Trinktemperatur</b>	7 °C
<b>Alkohol</b>	12,00% Vol.
<b>Restsüße</b>	4,00 g/l
<b>Gesamtsäure</b>	5,10 g/l
<b>Allergene</b>	Enthält Sulfite
<b>Einheit</b>	0,75 Ltr.
<b>Artikelnummer</b>	900224
<b>Zutaten</b>	Trauben , Säureregulatoren (Weinsäure, Milchsäure), Konservierungsstoffe (Sulfite, Ascorbinsäure), Stabilisatoren (Metaweinsäure), Packgase (Die Abfüllung kann unter Schutzatmosphäre erfolgt sein.)