



# ZOTZ

WEINGUT

WEINEXPERTISE

## ROTER GUTEDDEL



<b>Jahrgang</b>	2024
<b>Rebsorte</b>	Roter Gutedel
<b>Geschmack</b>	trocken
<b>Qualität</b>	Qualitätswein
<b>Bereich</b>	Markgräflerland
<b>Anbaugebiet</b>	Baden
<b>Bodenart</b>	Lehm-Lössboden
<b>Geschmacksrichtung</b>	Unser Roter Gutedel zeigt sich im Bukett fruchtig-frisch mit Apfel- und Zitrusaromen und nussigen Noten. Am Gaumen ist er etwas stoffiger und gehaltvoller als ein weisser Gutedel mit milder Säure und viel Frische.
<b>Trinkempfehlung</b>	Passt hervorragend zu leichten Gerichten, wie grünem Spargel und Forelle oder auch zu milden Käsesorten.
<b>Vinifikation</b>	Maischestandzeit, kühle Vergärung im Edelstahltank mit anschließendem Feinhefelager bis zur Abfüllung.
<b>Trinktemperatur</b>	7 °C
<b>Alkohol</b>	12,00% Vol.
<b>Restsüße</b>	6,00 g/l
<b>Gesamtsäure</b>	5,20 g/l
<b>Allergene</b>	Enthält Sulfite
<b>Einheit</b>	0,75 Ltr.
<b>Artikelnummer</b>	210224
<b>EANCode</b>	4010922052212