ZOTZ
WEINGUT

WEINEXPERTISE

CHASSLIE - GUTEDEL SUR LIE

Jahrgang	2024
Rebsorte	Gutedel
Geschmack	trocken
Qualität	Qualitätswein
Bereich	Markgräflerland
Anbaugebiet	Baden
Bodenart	Lössboden
Geschmacksrichtung	Zarter Duft mit Aromen von Apfel, Birne, Melone und Walnüssen, am Gaumen cremig mit frischer Mineralität und einer besonders milden Säure.
Trinkempfehlung	Passt hervorragend zu gebratenem Kalb und Geflügel, leichten Gemüsegerichten, sahniger Pasta, zarten Käsesorten wie auch zu Fondue/Raclette.
Vinifikation	Handlese, kurze Maischestandzeit, schonende Pressung, Vergärung und biologischer Säureabbau im Edelstahltank mit 5 monatigem Feinhefelager.
Trinktemperatur	7 °C
Alkohol	12,50% Vol.
Restsüße	3,00 g/l
Gesamtsäure	4,10 g/l
Allergene	Enthält Sulfite
Einheit	0,75 Ltr.
Artikelnummer	200424

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