



ZOTZ

WEINGUT

WEINEXPERTISE

WEISSBURGUNDER



Jahrgang	2024
Rebsorte	Weißer Burgunder
Geschmack	trocken
Qualität	Qualitätswein
Bereich	Markgräflerland
Anbaugebiet	Baden
Bodenart	Lehm-Löss
Geschmacksrichtung	Im Duft florale Aromen, gepaart mit Zitrusfrüchten, Quitte und Mandeln. Am Gaumen erfrischend, elegant, mit schönem Schmelz und mineralischem Finale.
Trinkempfehlung	Dieser Weißburgunder eignet sich sehr gut als Begleiter von Salat, Fisch, Meeresfrüchten, Spargel und Geflügel oder Pasta mit sahnigen Saucen.
Vinifikation	Handlese, kühle Vergärung im Edelstahltank mit anschließendem Feinhefelager bis zur Abfüllung.
Trinktemperatur	7 °C
Alkohol	12,50% Vol.
Restsüße	5,00 g/l
Gesamtsäure	5,60 g/l
Allergene	Enthält Sulfite
Einheit	0,75 Ltr.
Artikelnummer	914224
Trinkreife (Jahre)	2