



**ZOTZ**  
WEINGUT

WEINEXPERTISE



SAUVIGNON BLANC

<b>Jahrgang</b>	2024
<b>Rebsorte</b>	Sauvignon blanc
<b>Geschmack</b>	trocken
<b>Qualität</b>	Qualitätswein
<b>Bereich</b>	Markgräflerland
<b>Anbaugebiet</b>	Baden
<b>Bodenart</b>	Löss-Lehmboden
<b>Geschmacksrichtung</b>	Intensives Sauvignon Bukett mit Aromen von Limette, frisch geschnittenem Gras, und exotischen Noten. Knackig frisch und mineralisch am Gaumen mit feinen Kräuter- und Zitrusnoten. Sehr erfrischend!
<b>Trinkempfehlung</b>	Wir empfehlen diesen herrlich frischen Sauvignon zu grünen Salaten, mediterranen Vorspeisenbuffets, Fisch und Meeresfrüchten sowie zu asiatischen Currys.
<b>Vinifikation</b>	Ganztraubenpressung. Kühle Vergärung im Edelstahltank mit anschließendem Feinhefelager bis zur Abfüllung.
<b>Trinktemperatur</b>	7 °C
<b>Alkohol</b>	12,50% Vol.
<b>Restsüße</b>	5,00 g/l
<b>Gesamtsäure</b>	6,40 g/l
<b>Allergene</b>	Enthält Sulfite
<b>Einheit</b>	0,75 Ltr.
<b>Artikelnummer</b>	360224
<b>EAN-Code</b>	4010922891217
<b>Zutaten</b>	Trauben , Säureregulatoren (Weinsäure, Milchsäure), Konservierungsstoffe (Sulfite, Ascorbinsäure), Stabilisatoren (Metaweinsäure), Packgase (Die Abfüllung kann unter Schutzatmosphäre erfolgt sein.)