



# ZOTZ

WEINGUT

WEINEXPERTISE

## GRAUBURGUNDER



|                           |  |
|---------------------------|--|
| <b>Jahrgang</b>           | 2024   |
| <b>Rebsorte</b>           | Grauburgunder  |
| <b>Geschmack</b>          | trocken  |
| <b>Qualität</b>           | Qualitätswein  |
| <b>Bereich</b>            | Markgräflerland  |
| <b>Anbaugebiet</b>        | Baden  |
| <b>Bodenart</b>           | Lössboden  |
| <b>Geschmacksrichtung</b> | Feines Bukett von Birne, Grapefruit und Mandel, am Gaumen saftig frisch und mineralisch mit feinem Schmelz und elegantem Säurespiel. |
| <b>Trinkempfehlung</b>    | Vielseitiger Essensbegleiter z.B. von gebratenen Meeresfrüchten, kräftigem Seefisch, Geflügel, Kalbfleisch und reifem Weichkäse.     |
| <b>Vinifikation</b>       | Kurze Maischestandzeit, 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>        | 5,80 g/l   |
| <b>Allergene</b>          | Enthält Sulfite  |
| <b>Einheit</b>            | 0,75 Ltr.  |
| <b>Artikelnummer</b>      | 905224   |
| <b>EANCode</b>            | 4010922781211  |