



# ZOTZ

WEINGUT

WEINEXPERTISE

## GUТЕDEL »UFF DE HEFE«



<b>Jahrgang</b>	2024
<b>Rebsorte</b>	Gutedel
<b>Geschmack</b>	trocken
<b>Qualität</b>	Qualitätswein
<b>Bereich</b>	Markgräflerland
<b>Anbaugebiet</b>	Baden
<b>Bodenart</b>	Lössboden
<b>Geschmacksrichtung</b>	Zarter Duft mit Aromen von Apfel, Birne, Melone und Walnüssen, am Gaumen zart cremig mit frischer Mineralität und feiner Säure.
<b>Trinkempfehlung</b>	Passt hervorragend zu zartem Seefisch, gebratenem Kalb und Geflügel, zu Spargel und leichten Gemüsegerichten, wie auch zu Fondue/Raclette.
<b>Vinifikation</b>	Handlese, kurze Maischestandzeit, schonende Pressung, Vergärung im Edelstahltank mit anschließendem Feinhefelager über 5 Monate.
<b>Trinktemperatur</b>	7 °C
<b>Alkohol</b>	12,50% Vol.
<b>Restsüße</b>	4,00 g/l
<b>Gesamtsäure</b>	4,60 g/l
<b>Allergene</b>	Enthält Sulfite
<b>Einheit</b>	0,75 Ltr.
<b>Artikelnummer</b>	200524