Julius Zotz
SEIT 1865

ZOTZ
WEINGUT

WEINEXPERTISE

EIMATLIEBE« ROSÉ

Jahrgang	2024
Rebsorte	Rosécuvée
Geschmack	nicht ganz trocken
Qualität	Qualitätswein
Anbaugebiet	Baden
Bodenart	Lehm-Lössboden
Geschmacksrichtung	Unser liebevoll kreierter Rosé ist trinkfreudig feinherb und duftet nach Erdbeere, Himbeere und Johannisbeere. Am Gaumen ist er feinfruchtig und schmeichelnd mit rotbeerigem Finale.
Trinkempfehlung	Ideal für die schönsten Stunden des Lebens! Eignet sich hervorragend zu asiatischem Essen sowie zur sommerlichen Küche wie Gemüsegerichte, Sommersalate und fruchtige Desserts.
Vinifikation	Cuvée aus Spätburgunder, Cabernet, Merlot und Syrah. Maischestandzeit, separater, reduktiver Ausbau im Edelstahltank mit kühler Vergärung und anschließendem Feinhefelager bis zur Abfüllung.
Trinktemperatur	7 °C
Alkohol	11,50% Vol.
Restsüße	18,00 g/l
Gesamtsäure	6,20 g/l
Allergene	Enthält Sulfite
Einheit	0,75 Ltr.
Artikelnummer	130124
EAN-Code	4010922731117
Zutaten	Trauben , Säureregulatoren (Weinsäure, Milchsäure), Konservierungsstoffe (Sulfite, Ascorbinsäure), Stabilisatoren (Metaweinsäure), Packgase (Die Abfüllung kann unter Schutzatmosphäre erfolgt sein.)