



# ZOTZ

WEINGUT

WEINEXPERTISE

## GRAUBURGUNDER »ALTE REBEN«



<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>	Diese Selektion aus 30-40 Jahre alten Rebenstöcken zeigt ein reifes Burgunderbukett mit feinen Noten von Birnen, Cantaloup Melone und Pfirsich. Am Gaumen vollmundig mit feinem Schmelz, guter Dichte und langem Nachhall.
<b>Trinkempfehlung</b>	Er passt z.B. hervorragend zu gebratenem Fisch, Kalb, sahniger Pasta, Kürbis, Grillgemüse, Raclette und reifem Weichkäse.
<b>Vinifikation</b>	Handlese, ca 12 h Maischestandzeit, schonende Pressung, Vergärung im Edelstahltank mit anschließendem Feinhefelager bis zur Abfüllung.
<b>Trinktemperatur</b>	7 °C
<b>Alkohol</b>	13,00% Vol.
<b>Restsüße</b>	4,00 g/l
<b>Gesamtsäure</b>	5,50 g/l
<b>Allergene</b>	Enthält Sulfite
<b>Einheit</b>	0,75 Ltr.
<b>Artikelnummer</b>	811224
<b>EANCode</b>	4010922782416