



ZOTZ
WEINGUT

WEINEXPERTISE

CRÉMANT ROSÉ BRUT



Geschmack

brut

Anbaugebiet

Baden

Geschmacksrichtung

Schöne, helle Lachsfarbe. Zarte Aromen von Himbeere, Pfirsich und Brioche. Eleganter, ausgewogener Crémant mit filigraner Perlage.

Trinkempfehlung

Wunderbar als Aperitif zu Empfängen, zum kalten Buffet sowie zu dezenten Fischgerichten.

Vinifikation

Cuvée aus Pinot Noir und Chardonnay. Ganztraubenpressung, langes Feinhefelergärtchen, teilweise biologischer Säureabbau, 12 Monate Flaschengärung.

Trinktemperatur

7 °C

Alkohol

12,50% Vol.

Restsüße

9,00 g/l

Gesamtsäure

6,10 g/l

Allergene

Enthält Sulfite

Einheit

0,75 Ltr.

Artikelnummer

602