



ZOTZ

WEINGUT

WEINEXPERTISE

CHARDONNAY



Jahrgang	2025
Rebsorte	Chardonnay
Geschmack	trocken
Qualität	Qualitätswein
Bereich	Markgräflerland
Anbaugebiet	Baden
Bodenart	Lössboden
Geschmacksrichtung	Noten von Honig, Blüten und Melone im Duft. Am Gaumen ist er erfrischend und elegant mit feiner Mineralität, angenehmen Säurestruktur und lang anhaltendem Nachhall.
Trinkempfehlung	Dieser elegante Chardonnay eignet sich gut zu Fisch, Meeresfrüchten, Gemüsegerichten wie z.B. Quiche, Geflügelgerichten oder Pasta verschiedenster Art.
Vinifikation	Handlese, schonende Pressung. Vergärung im Edelstahltank mit anschließendem Feinhefelager bis zu Abfüllung.
Trinktemperatur	7 °C
Alkohol	12,50% Vol.
Restsüße	5,00 g/l
Gesamtsäure	5,90 g/l
Allergene	Enthält Sulfite
Einheit	0,75 Ltr.
Artikelnummer	621225