



# ZOTZ

WEINGUT

## WEINEXPERTISE

### CHARDONNAY



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