Julius Zotz
SEIT 1865
ZOTZ
WEINGUT

WEINEXPERTISE

# WEISSER GUTEDEL 0,375L




| | |
|---|---|
| **Jahrgang** | 2025 |
| **Rebsorte** | Gutedel |
| **Geschmack** | trocken |
| **Qualität** | Qualitätswein |
| **Bereich** | Markgräflerland |
| **Anbaugebiet** | Baden |
| **Bodenart** | Lössboden |
| **Geschmacksrichtung** | Feinfruchtige Aromatik mit Aromen von grünen Äpfeln und Melone, im Geschmack viel Frische, milde Säure mit Noten von Äpfeln und Zitrusfrüchten. |
| **Trinkempfehlung** | Passt hervorragend zu leichten Speisen wie Spargel, Forelle, Geflügel, zu Käsefondue und Raclette oder als Aperitifwein. |
| **Vinifikation** | Kühle Vergärung im Edelstahltank mit anschließendem Feinhefelager bis zur Abfüllung. |
| **Trinktemperatur** | 10 °C |
| **Alkohol** | 12,00% Vol. |
| **Restsüße** | 4,00 g/l |
| **Gesamtsäure** | 5,10 g/l |
| **Allergene** | Enthält Sulfite |
| **Einheit** | 0,375 Ltr. |
| **Artikelnummer** | 200325 |
| **EAN Code** | 4010922032245 |

Weingut Julius Zotz KG1 | Staufener Straße 3 | 79423 Heitersheim | Tel.: 07634 508220 | Email: info@weingut-zotz.de | www.weingut-zotz.de