ZOTZ
WEINGUT

WEINEXPERTISE

SAUVIGNON BLANC



Jahrgang	2025
Rebsorte	Sauvignon blanc
Geschmack	trocken
Qualität	Qualitätswein
Bereich	Markgräflerland
Anbaugebiet	Baden
Bodenart	Löss-Lehmboden
Geschmacksrichtung	Intensives Sauvignon Bukett mit Aromen von Limette, frisch geschnittenem Gras, und exotischen Noten. Knackig frisch und mineralisch am Gaumen mit feinen Kräuter- und Zitrusnoten. Sehr erfrischend!
Trinkempfehlung	Wir empfehlen diesen herrlich frischen Sauvignon zu grünen Salaten, mediterranen Vorspeisenbüffets, Fisch und Meeresfrüchten sowie zu asiatischen Currys.
Vinifikation	Ganztraubenpressung. Kühle Vergärung im Edelstahltank mit anschließendem Feinhefelager bis zur Abfüllung.
Trinktemperatur	7 °C
Alkohol	12,50% Vol.
Restsüße	5,00 g/l
Gesamtsäure	6,40 g/l
Allergene	Enthält Sulfite
Einheit	0,75 Ltr.
Artikelnummer	360225
EAN Code	4010922891217

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