



WEINEXPERTISE

WEISSER GUTEDEL



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	7 °C
Alkohol	12,00% Vol.
Restsüße	4,00 g/l
Gesamtsäure	5,10 g/l
Allergene	Enthält Sulfite
Einheit	0,75 Ltr.
Artikelnummer	900225
EAN Code	4010922042213