ZOTZ
WEINGUT

WEINEXPERTISE

GRAUBURGUNDER

Jahrgang	2025
Rebsorte	Grauburgunder
Geschmack	trocken
Qualität	Qualitätswein
Bereich	Markgräflerland
Anbaugebiet	Baden
Bodenart	Lössboden
Geschmacksrichtung	Feines Bukett von Birne, Grapefruit und Mandel, am Gaumen saftig frisch und mineralisch mit feinem Schmelz und elegantem Säurespiel.
Trinkempfehlung	Vielseitiger Essensbegleiter z.B. von gebratenen Meeresfrüchten, kräftigem Seefisch, Geflügel, Kalbfleisch und reifem Weichkäse.
Vinifikation	Kurze Maischestandzeit, kühle Vergärung im Edelstahltank mit anschließendem Feinhefelager bis zur Abfüllung.
Trinktemperatur	7 °C
Alkohol	12,50% Vol.
Restsüße	5,00 g/l
Gesamtsäure	5,40 g/l
Allergene	Enthält Sulfite
Einheit	0,75 Ltr.
Artikelnummer	905225
EAN Code	4010922781211

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