



ZOTZ

WEINGUT

WEINEXPERTISE

GUTEDEL »ALTE REBEN«



Jahrgang	2025
Rebsorte	Gutedel
Geschmack	trocken
Qualität	Qualitätswein
Bereich	Markgräflerland
Anbaugebiet	Baden
Bodenart	Lössboden
Geschmacksrichtung	Diese Selektion aus 30-40 Jahre alten Rebenstöcken zeigt ein reifes Bouquet mit feinen Noten von Apfel und Birnen. Am Gaumen vollmundig mit feinem Schmelz, guter Dichte und langem Nachhall.
Trinkempfehlung	Er passt z.B. hervorragend zu gebratenem Fisch, Kalb, sahniger Pasta, Kürbis, Grillgemüse, Spragel und reifem Weichkäse.
Vinifikation	Handlese, ca 12 h Maischestandzeit, schonende Pressung, Vergärung im Edelstahltank mit anschließendem Feinhefelager bis zur Abfüllung.
Trinktemperatur	7 °C
Alkohol	12,50% Vol.
Restsüße	3,00 g/l
Gesamtsäure	5,00 g/l
Allergene	Enthält Sulfite
Einheit	0,75 Ltr.
Artikelnummer	911225