



ZOTZ

WEINGUT

WEINEXPERTISE

CHARDONNAY »ALTE REBEN«



Jahrgang	2025
Rebsorte	Chardonnay
Geschmack	trocken
Qualität	Qualitätswein
Bereich	Markgräflerland
Anbaugebiet	Baden
Bodenart	Lössboden
Geschmacksrichtung	Diese Selektion aus 30-40 Jahre alten Rebenstöcken zeigt ein reifes Burgunderbukett mit feinen Noten von Birnen, und Pfirsich. Am Gaumen vollmundig mit feinem Schmelz, guter Dichte und langem Nachhall.
Trinkempfehlung	Er passt z.B. hervorragend zu gebratenem Fisch, Kalb, sahniger Pasta, Meeresfrüchten, Kürbis und Grillgemüse.
Vinifikation	Handlese, ca 12 h Maischestandzeit, schonende Pressung, Vergärung im Edelstahltank mit anschließendem Feinhefelager bis zur Abfüllung.
Trinktemperatur	7 °C
Alkohol	13,00% Vol.
Restsüße	3,00 g/l
Gesamtsäure	5,40 g/l
Allergene	Enthält Sulfite
Einheit	0,75 Ltr.
Artikelnummer	611225