ZOTZ
WEINGUT

WEINEXPERTISE

# WEISSBURGUNDER FEINHERB




| | |
|---|---|
| **Jahrgang** | 2025 |
| **Rebsorte** | Weißer Burgunder |
| **Geschmack** | feinherb |
| **Qualität** | Qualitätswein |
| **Bereich** | Markgräflerland |
| **Anbaugebiet** | Baden |
| **Bodenart** | Lössboden |
| **Geschmacksrichtung** | Feine Aromen von Quitten, Mandeln und Noten von frischen Blüten. Saftig am Gaumen mit feinherbem Geschmack und cremiger, harmonischer Art. Fruchtiges Finale. |
| **Trinkempfehlung** | Dieser frische Weißburgunder eignet sich sehr gut zu Fisch, Meeresfrüchten, Geflügel, Pasta mit sahnigen Saucen, zur asiatischen Küche und gereiften Bergkäsen. |
| **Vinifikation** | Handlese, kühle Vergärung im Edelstahltank mit anschließendem Feinhefelager bis zur Abfüllung. |
| **Trinktemperatur** | 7 °C |
| **Alkohol** | 12,00% Vol. |
| **Restsüße** | 17,00 g/l |
| **Gesamtsäure** | 5,50 g/l |
| **Allergene** | Enthält Sulfite |
| **Einheit** | 0,75 Ltr. |
| **Artikelnummer** | 701125 |
| **EAN Code** | 4010922502311 |

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