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