



ZOTZ

WEINGUT

WEINEXPERTISE

»HEIMATLUST« WEISSWEIN



Jahrgang	2025
Rebsorte	Weissweincuvée
Geschmack	nicht ganz trocken
Qualität	Qualitätswein
Anbaugebiet	Baden
Bodenart	Lössboden
Geschmacksrichtung	Unser liebevoll kreierter Weißwein ist animierend aromatisch und duftet nach Litschi, Rosenblüten und Äpfeln. Am Gaumen ist er körperreich und saftig mit exotischem Finale.
Trinkempfehlung	Passt hervorragend zu leichter Frühlings- und Sommerküche, wie Spargelsalat, Gemüsequiches, hellem Fleisch und Fisch oder zu fruchtigen Desserts wie Obstsalat.
Vinifikation	Cuvée aus Gutedel und Gewürztraminer. Getrennter Ausbau der Rebsorten mit kurzer Maischestandzeit. Kühle Vergärung im Edelstahltank.
Trinktemperatur	7 °C
Alkohol	12,00% Vol.
Restsüße	7,00 g/l
Gesamtsäure	5,30 g/l
Allergene	Enthält Sulfite
Einheit	0,75 Ltr.
Artikelnummer	110125