



ZOTZ

WEINGUT

WEINEXPERTISE

GRAUBURGUNDER ALKOHOLFREI



Rebsorte	Grauburgunder
Anbaugebiet	Baden
Bodenart	Lehm-Lössboden
Geschmacksrichtung	Feinfruchtige Aromen von Zitrusfrüchten, Apfel, Birne und frischen Trauben. Am Gaumen vollmundig und harmonisch mit eleganter Säure.
Trinkempfehlung	Kalt serviert passt er hervorragend zu Fisch und Meeresfrüchten, dezenten vegetarischen Gerichten, hellen Fleischgerichten und cremiger Pasta und Risotto.
Vinifikation	Dieser Grauburgunder wird aus Markgräfler Trauben hergestellt. Nach der Gärung im Stahltank wird dem Grundwein mittels Vakuumdestillation mit Aromarückgewinnung schonend der Alkohol entzogen. Dadurch bleiben die rebsortentypische Aromatik erhalten.
Trinktemperatur	6 °C
Restsüße	37,00 g/l
Gesamtsäure	5,70 g/l
Allergene	Enthält Sulfite
Einheit	0,75 Ltr.
Artikelnummer	6005