



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, dezente vegetarischen Gerichten, hellen Fleischgerichten und cremiger Pasta und Risotto.
Vinifikation	Dieser Grauburgunder wird aus sonnenverwöhnten Markgräfler Trauben hergestellt. Nach der Gärung wird dem Grundwein mittels Vakuumdestillation sehr schonend der Alkohol entzogen. Dadurch bleiben die rebsortentypische Aromen, Klarheit und Frische erhalten.
Trinktemperatur	6 °C
Restsüße	39,00 g/l
Gesamtsäure	5,70 g/l
Allergene	Enthält Sulfite
Einheit	0,75 Ltr.
Artikelnummer	6005
EAN-Code	4010922371115
Zutaten	entalkoholisierter Wein (Trauben, Saccharose), konzentrierter Traubenmost, Konservierungsstoffe (Sulfite), Packgase (Die Abfüllung kann unter Schutzatmosphäre erfolgt sein.)