ZOTZ
WEINGUT

WEINEXPERTISE

100% ROT

Jahrgang	2022
Rebsorte	Rotweincuvée
Geschmack	trocken
Qualität	Qualitätswein
Bereich	Markgräflerland
Anbaugebiet	Baden
Bodenart	Lehm-Lössboden
Geschmacksrichtung	Leuchtendes purpur im Glas, feine Noten von schwarzen und roten Beeren verwoben mit mediterranen Kräutern und etwas Kaffee. Am Gaumen wunderbar rund, samtig und harmonisch mit reifen Tanninen, animierender Frische und wunderbarem Trinkfluss!
Trinkempfehlung	Passt hervorragend zu Roastbeef, Steak, Lammkaree oder solo vor dem Kamin. Idealer Rotwein für jede Grillparty.
Vinifikation	Cuvée aus Cabernet, Merlot und Pinot Noir. Handlese, Maischegärung, Ausbau in gebrauchten Barriques über 12 Monate bis zur schonenden Abfüllung.
Trinktemperatur	16 °C
Alkohol	13,00% Vol.
Restsüße	4,00 g/l
Gesamtsäure	5,30 g/l
Allergene	Enthält Sulfite
Einheit	0,75 Ltr.
Artikelnummer	707022
EANCode	4010922441214

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