



# ZOTZ

WEINGUT

WEINEXPERTISE

## »HEIMATLUST« WEISSWEIN



<b>Jahrgang</b>	2023
<b>Rebsorte</b>	Weissweincuvée
<b>Geschmack</b>	nicht ganz trocken
<b>Qualität</b>	Qualitätswein
<b>Anbaugebiet</b>	Baden
<b>Bodenart</b>	Lössboden
<b>Geschmacksrichtung</b>	Unser liebevoll kreierter Weißwein ist animierend aromatisch und duftet nach Litschi, Rosenblüten und Äpfeln. Am Gaumen ist er körperreich und saftig mit exotischem Finale.
<b>Trinkempfehlung</b>	Passt hervorragend zu leichter Frühlings- und Sommerküche, wie Spargelsalat, Gemüsequiches, hellem Fleisch und Fisch oder zu fruchtigen Desserts wie Obstsalat.
<b>Vinifikation</b>	Cuvée aus Gutedel und Gewürztraminer. Getrennter Ausbau der Rebsorten mit kurzer Maischestandzeit. Kühle Vergärung im Edelstahltank.
<b>Trinktemperatur</b>	8-10 °C
<b>Alkohol</b>	12,00% Vol.
<b>Restsüße</b>	7,00 g/l
<b>Gesamtsäure</b>	5,30 g/l
<b>Allergene</b>	Enthält Sulfite
<b>Einheit</b>	0,75 Ltr.
<b>Artikelnummer</b>	110123
<b>EANCode</b>	4010922711119