



ZOTZ

WEINGUT

WEINEXPERTISE

WEISSBURGUNDER FEINHERB



| | |
|---------------------------|---|
| Jahrgang | 2023 |
| Rebsorte | Weißer Burgunder |
| Geschmack | feinherb |
| Qualität | Qualitätswein |
| Bereich | Markgräflerland |
| Anbaugebiet | Baden |
| Bodenart | Lössboden |
| Geschmacksrichtung | Feine Aromen von Quitten, Mandeln und Noten von frischen Blüten. Saftig am Gaumen mit feinherbem Geschmack und cremiger, harmonischer Art. Fruchtiges Finale. |
| Trinkempfehlung | Dieser frische Weißburgunder eignet sich sehr gut zu Fisch, Meeresfrüchten, Geflügel, Pasta mit sahnigen Saucen, zur asiatischen Küche und gereiften Bergkäsen. |
| Vinifikation | Handlese, kühle Vergärung im Edelstahltank mit anschließendem Feinhefelager bis zur Abfüllung. |
| Trinktemperatur | 10 °C |
| Alkohol | 12,00% Vol. |
| Restsüße | 17,00 g/l |
| Gesamtsäure | 5,50 g/l |
| Allergene | Enthält Sulfite |
| Einheit | 0,75 Ltr. |
| Artikelnummer | 701123 |
| EANCode | 4010922502311 |