



# ZOTZ

WEINGUT

WEINEXPERTISE

## GRAUBURGUNDER



<b>Jahrgang</b>	2023
<b>Rebsorte</b>	Grauburgunder
<b>Geschmack</b>	trocken
<b>Qualität</b>	Qualitätswein
<b>Bereich</b>	Markgräflerland
<b>Anbaugebiet</b>	Baden
<b>Bodenart</b>	Lössboden
<b>Geschmacksrichtung</b>	Feines Bukett von Birne, Grapefruit und Mandel, am Gaumen saftig frisch und mineralisch mit feinem Schmelz und elegantem Säurespiel.
<b>Trinkempfehlung</b>	Vielseitiger Essensbegleiter z.B. von gebratenen Meeresfrüchten, kräftigem Seefisch, Geflügel, Kalbfleisch und reifem Weichkäse.
<b>Vinifikation</b>	Kurze Maischestandzeit, kühle Vergärung im Edelstahltank mit anschließendem Feinhefelager bis zur Abfüllung.
<b>Trinktemperatur</b>	10 °C
<b>Alkohol</b>	13,00% Vol.
<b>Restsüße</b>	5,00 g/l
<b>Gesamtsäure</b>	5,80 g/l
<b>Allergene</b>	Enthält Sulfite
<b>Einheit</b>	0,75 Ltr.
<b>Artikelnummer</b>	905223
<b>EANCode</b>	4010922781211