



ZOTZ

WEINGUT

WEINEXPERTISE

GEWÜRZTRAMINER KABINETT



Jahrgang	2023
Rebsorte	Gewürztraminer
Geschmack	feinherb
Qualität	Kabinett
Bereich	Markgräflerland
Anbaugebiet	Baden
Bodenart	Lehm-Lössboden
Geschmacksrichtung	Aromatisches Bukett mit Aromen von Blüten, Litschi und Rosenöl, am Gaumen gehaltvoll, feinwürzig, mit milder Säure und schönem Abgang. Ein idealer Dessertwein, der nicht zu schnell absättigt.
Trinkempfehlung	Passt gut zu Desserts auf Marzipan und Schokoladenbasis, oder zu Gugelhupf. Außerdem hervorragend mit Münsterkäse, fettreichem Blauschimmelkäse oder Foie gras.
Vinifikation	Handlese, 12 Stunden Maischestandzeit, schonende Pressung, Ausbau auf der Feinhefe im Edeltank.
Trinktemperatur	10 °C
Alkohol	11,00% Vol.
Restsüße	30,00 g/l
Gesamtsäure	5,40 g/l
Allergene	Enthält Sulfite
Einheit	0,75 Ltr.
Artikelnummer	601123
EANCode	4010922102313