



ZOTZ

WEINGUT

WEINEXPERTISE

GEWÜRZTRAMINER FEINHERB



| | |
|---------------------------|---|
| Jahrgang | 2023 |
| Rebsorte | Gewürztraminer |
| Geschmack | feinherb |
| Qualität | Qualitätswein |
| 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 |