



# ZOTZ

WEINGUT

WEINEXPERTISE

## GEWÜRZTRAMINER KABINETT



<b>Jahrgang</b>	2023
<b>Rebsorte</b>	Gewürztraminer
<b>Geschmack</b>	feinherb
<b>Qualität</b>	Kabinett
<b>Bereich</b>	Markgräflerland
<b>Anbaugebiet</b>	Baden
<b>Bodenart</b>	Lehm-Lössboden
<b>Geschmacksrichtung</b>	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.
<b>Trinkempfehlung</b>	Passt gut zu Desserts auf Marzipan und Schokoladenbasis, oder zu Gugelhupf. Außerdem hervorragend mit Münsterkäse, fettreichem Blauschimmelkäse oder Foie gras.
<b>Vinifikation</b>	Handlese, 12 Stunden Maischestandzeit, schonende Pressung, Ausbau auf der Feinhefe im Edeltank.
<b>Trinktemperatur</b>	10 °C
<b>Alkohol</b>	11,00% Vol.
<b>Restsüße</b>	30,00 g/l
<b>Gesamtsäure</b>	5,40 g/l
<b>Allergene</b>	Enthält Sulfite
<b>Einheit</b>	0,75 Ltr.
<b>Artikelnummer</b>	601123
<b>EANCode</b>	4010922102313