



ZOTZ

WEINGUT

WEINEXPERTISE

GRAUBURGUNDER »ALTE REBEN«



| | |
|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Jahrgang | 2023 |
| Rebsorte | Grauburgunder |
| Geschmack | trocken |
| Qualität | Qualitätswein |
| Bereich | Markgräflerland |
| Anbaugebiet | Baden |
| Bodenart | Lössboden |
| Geschmacksrichtung | Diese Selektion aus 30-40 Jahre alten Rebenstöcken zeigt ein reifes Burgunderbukett mit feinen Noten von Birnen, Cantaloup Melone und Pfirsich. Am Gaumen vollmundig mit feinem Schmelz, guter Dichte und langem Nachhall. |
| Trinkempfehlung | Er passt z.B. hervorragend zu gebratenem Fisch, Kalb, sahniger Pasta, Kürbis, Grillgemüse, Raclette und reifem Weichkäse. |
| Vinifikation | Handlese, ca 12 h Maischestandzeit, schonende Pressung, Vergärung im Edelstahltank mit anschließendem Feinhefelager bis zur Abfüllung. |
| Trinktemperatur | 10 °C |
| Alkohol | 13,50% Vol. |
| Restsüße | 4,00 g/l |
| Gesamtsäure | 5,50 g/l |
| Allergene | Enthält Sulfite |
| Einheit | 0,75 Ltr. |
| Artikelnummer | 811223 |
| EANCode | 4010922782416 |