



# ZOTZ

WEINGUT

WEINEXPERTISE

## CHASSLIE - GUTEDEL SUR LIE



<b>Jahrgang</b>	2023
<b>Rebsorte</b>	Gutedel
<b>Geschmack</b>	trocken
<b>Qualität</b>	Qualitätswein
<b>Bereich</b>	Markgräflerland
<b>Anbaugebiet</b>	Baden
<b>Bodenart</b>	Lössboden
<b>Geschmacksrichtung</b>	Zarter Duft mit Aromen von Apfel, Birne, Melone und Walnüssen, am Gaumen cremig mit frischer Mineralität und einer besonders milden Säure.
<b>Trinkempfehlung</b>	Passt hervorragend zu gebratenem Kalb und Geflügel, leichten Gemüsegerichten, sahniger Pasta, zarten Käsesorten wie auch zu Fondue/Raclette.
<b>Vinifikation</b>	Handlese, kurze Maischestandzeit, schonende Pressung, Vergärung und biologischer Säureabbau im Edelstahltank mit 5 monatigem Feinhefelager.
<b>Trinktemperatur</b>	10 °C
<b>Alkohol</b>	12,50% Vol.
<b>Restsüße</b>	3,00 g/l
<b>Gesamtsäure</b>	4,10 g/l
<b>Allergene</b>	Enthält Sulfite
<b>Einheit</b>	0,75 Ltr.
<b>Artikelnummer</b>	200423
<b>EANCode</b>	4010922682211