



# ZOTZ

WEINGUT

WEINEXPERTISE

## RÖMERBERG CHARDONNAY



|                           |   |
|---------------------------|---|
| <b>Jahrgang</b>           | 2023  |
| <b>Rebsorte</b>           | Chardonnay  |
| <b>Geschmack</b>          | trocken   |
| <b>Qualität</b>           | Qualitätswein   |
| <b>Einzellage</b>         | Badenweiler Römerberg   |
| <b>Bereich</b>            | Markgräflerland   |
| <b>Anbaugebiet</b>        | Baden   |
| <b>Bodenart</b>           | Kalkmergel  |
| <b>Geschmacksrichtung</b> | Elegantes Chardonnay-Bukett mit Noten von Kernobst, Heu und frischen Nüssen. Am Gaumen straff, elegant, cremig und mineralisch mit tollem Trinkfluss und schöner Tiefe. |
| <b>Trinkempfehlung</b>    | Ein vielseitiger Menübegleiter z.B. von hellem Fleisch, gegrilltem Fisch und Meeresfrüchten, vegetarischen und asiatischen Gerichten.                                   |
| <b>Vinifikation</b>       | Handlese, schonende Pressung, Vergärung und 6 Monate Vollhefelager im großen und kleinen Holzfass.  |
| <b>Trinktemperatur</b>    | 8-10 °C   |
| <b>Alkohol</b>            | 13,50% Vol.   |
| <b>Restsüße</b>           | 2,00 g/l  |
| <b>Gesamtsäure</b>        | 6,00 g/l  |
| <b>Allergene</b>          | Enthält Sulfite   |
| <b>Einheit</b>            | 0,75 Ltr.   |
| <b>Artikelnummer</b>      | 981223  |
| <b>EANCode</b>            | 4010922664217   |