



# ZOTZ

WEINGUT

WEINEXPERTISE

## 1865 BRUT NATURE



<b>Rebsorte</b>	Weissweincuvée
<b>Geschmack</b>	brut nature
<b>Bereich</b>	Markgräflerland
<b>Anbaugebiet</b>	Baden
<b>Bodenart</b>	Kalkmergelboden
<b>Geschmacksrichtung</b>	Aromen von Brioche, Mirabelle, Birne und Apfel. Am Gaumen mineralisch mit erfrischender Säure und einer besonders feinen Perlage.
<b>Trinkempfehlung</b>	Ideal als Aperitif und auch zu Speisen, wie Fisch, Antipasti und Brotzeit.
<b>Vinifikation</b>	Cuvée aus Chardonnay und Pinot Noir, Handlese, Ganztraubenpressung, Gärung und biologischer Säureabbau im Holzfass, 60 Monate Flaschengärung. Gefüllt ohne Dosage - Brut Nature.
<b>Trinktemperatur</b>	7 °C
<b>Alkohol</b>	12,50% Vol.
<b>Restsüße</b>	2,00 g/l
<b>Gesamtsäure</b>	5,50 g/l
<b>Allergene</b>	Enthält Sulfite
<b>Einheit</b>	0,75 Ltr.
<b>Artikelnummer</b>	1865
<b>EANCode</b>	4010922181714