



ZOTZ

WEINGUT

WEINEXPERTISE

60/40



| | |
|---------------------------|---|
| Jahrgang | 2024 |
| Rebsorte | Rosécuvée |
| Geschmack | trocken |
| Qualität | Qualitätswein |
| Bereich | Markgräflerland |
| Anbaugebiet | Baden |
| Bodenart | Lehm-Lössboden |
| Geschmacksrichtung | In der Nase frische Aromen von grünem Apfel, Aprikosen, Grapefruit, Wassermelone, Himbeeren, etwas Muskat, Lindenblüten und ein Hauch von weißem Pfeffer. Frisch und saftig am Gaumen mit schönem Spiel und mineralischem Finale. |
| Trinkempfehlung | Hervorragend zu leichter Frühlings- und Sommerküche, Antipasti, Gemüsequiches, Gambas vom Grill oder Minestrone. |
| Vinifikation | Cuvée aus Spätburgunder und Gutedel. Handlese, kurze Maischestandzeit, kühle Vergärung im Edeltank mit anschließendem Feinhefelager bis zur Abfüllung. |
| Trinktemperatur | 7 °C |
| Alkohol | 12,50% Vol. |
| Restsüße | 5,00 g/l |
| Gesamtsäure | 6,00 g/l |
| Allergene | Enthält Sulfite |
| Einheit | 0,75 Ltr. |
| Artikelnummer | 706024 |
| EANCode | 4010922492216 |