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 Edelstahltank 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

Weingut Julius Zotz KG1 | Staufener Straße 3 | 79423 Heitersheim | Tel.: 07634 508220 | Email: info@weingut-zotz.de | www.weingut-zotz.de