



# ZOTZ

WEINGUT

WEINEXPERTISE

## grau.weiß.gut. 3 L



|                           |                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Jahrgang</b>           | 2022                                                                                                                                                                                     |
| <b>Rebsorte</b>           | Weissweincuvée                                                                                                                                                                           |
| <b>Geschmack</b>          | trocken                                                                                                                                                                                  |
| <b>Qualität</b>           | Qualitätswein                                                                                                                                                                            |
| <b>Bereich</b>            | Markgräflerland                                                                                                                                                                          |
| <b>Anbaugebiet</b>        | Baden                                                                                                                                                                                    |
| <b>Bodenart</b>           | Lehm-Lössboden                                                                                                                                                                           |
| <b>Geschmacksrichtung</b> | Fein verwobene Noten von Zitrusfrüchten, Äpfeln und blumigen Noten. Am Gaumen elegante Burgunderaromatik gepaart mit der animierenden Spritzigkeit des Gutedels. Wunderbarer Trinkfluss! |
| <b>Trinkempfehlung</b>    | Idealer Wein zur Dinnerparty, aber auch vielfältig einsetzbar als Menüwein Pasta, Forelle, Quiche oder Meeresfrüchten.                                                                   |
| <b>Vinifikation</b>       | Cuvée aus Grauburgunder, Weißburgunder und Gutedel. Separater, reduktiver Ausbau im Edelstahltank mit kühler Vergärung und anschließendem Feinhefelager bis zur Abfüllung.               |
| <b>Trinktemperatur</b>    | 8-10 °C                                                                                                                                                                                  |
| <b>Alkohol</b>            | 12,50% Vol.                                                                                                                                                                              |
| <b>Restsüße</b>           | 5,00 g/l                                                                                                                                                                                 |
| <b>Gesamtsäure</b>        | 6,00 g/l                                                                                                                                                                                 |
| <b>Allergene</b>          | Enthält Sulfite                                                                                                                                                                          |
| <b>Einheit</b>            | 3,0 Ltr. Wein                                                                                                                                                                            |
| <b>Artikelnummer</b>      | 705622                                                                                                                                                                                   |
| <b>EANCode</b>            | 4010922481234                                                                                                                                                                            |