



# ZOTZ

WEINGUT

WEINEXPERTISE

## RÖMERBERG CHARDONNAY



<b>Jahrgang</b>	2022
<b>Rebsorte</b>	Chardonnay
<b>Geschmack</b>	trocken
<b>Qualität</b>	Qualitätswein
<b>Einzellage</b>	Badenweiler Römerberg
<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>	13,50000% 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>	981222
<b>EANCode</b>	4010922664217