



ZOTZ
WEINGUT

WEINEXPERTISE

SPÄTBURGUNDER FEINHERB



Jahrgang	2022
Rebsorte	Spätburgunder Rotw.
Geschmack	feinherb
Qualität	Qualitätswein
Bereich	Markgräflerland
Anbaugebiet	Baden
Bodenart	Lehm-Lössboden
Geschmacksrichtung	Rubinrote Farbe, junge fruchtbetonte Aromatik mit Aromen von Kirschen und Brombeeren in der Nase, halbtrocken im Geschmack mit samtiger Textur, guter Balance und fruchtigem Finale.
Trinkempfehlung	Sehr fein zu milden Käseplatten, Pastagerichten, Grilladen vom Rind oder Lamm, oder solo zum Ausklang des Abends.
Vinifikation	Handlese, Maischegärung, Malolaktische Gärung und Ausbau für ca. 12 Monate im großen Holzfass und im Edelstahltank.
Trinktemperatur	16 °C
Alkohol	12,50% Vol.
Restsüße	15,00 g/l
Gesamtsäure	5,00 g/l
Allergene	Enthält Sulfite
Einheit	0,75 Ltr.
Artikelnummer	500122
EANCode	4010922802114
Tag	halbtrocken, lieblich
Auszeichnungen	Nährwerte je 100 mL: Brennwert 93 kJ/ 19 kcal, Kohlenhydrate 4,5 g, davon Zucker 4,5 g, enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz