



**ZOTZ**  
WEINGUT

WEINEXPERTISE

## GRAUBURGUNDER ALKOHOLFREI



<b>Rebsorte</b>	Grauburgunder
<b>Anbaugebiet</b>	Baden
<b>Bodenart</b>	Lehm-Lössboden
<b>Geschmacksrichtung</b>	Feinfruchtige Aromen von Zitrusfrüchten, Apfel, Birne und frischen Trauben. Am Gaumen vollmundig und harmonisch mit eleganter Säure.
<b>Trinkempfehlung</b>	Kalt serviert passt er hervorragend zu Fisch und Meeresfrüchten, dezenten vegetarischen Gerichten, hellen Fleischgerichten und cremiger Pasta und Risotto.
<b>Vinifikation</b>	Dieser Grauburgunder wird aus sonnenverwöhnten Markgräfler Trauben hergestellt. Nach der Gärung wird dem Grundwein mittels Vakuumdestillation sehr schonend der Alkohol entzogen. Dadurch bleiben die rebsortentypische Aromen, Klarheit und Frische erhalten.
<b>Trinktemperatur</b>	6 °C
<b>Allergene</b>	Enthält Sulfite
<b>Einheit</b>	0,75 Ltr.
<b>Artikelnummer</b>	6005
<b>EANCode</b>	4010922371115
<b>Auszeichnungen</b>	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