



ZOTZ

WEINGUT

WEINEXPERTISE

GRAUBURGUNDER ALKOHOLFREI



Rebsorte	Grauburgunder
Anbaugebiet	Baden
Bodenart	Lehm-Lössboden
Geschmacksrichtung	Feinfruchtige Aromen von Zitrusfrüchten, Apfel, Birne und frischen Trauben. Am Gaumen vollmundig und harmonisch mit eleganter Säure.
Trinkempfehlung	Kalt serviert passt er hervorragend zu Fisch und Meeresfrüchten, dezente vegetarischen Gerichten, hellen Fleischgerichten und cremiger Pasta und Risotto.
Vinifikation	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.
Trinktemperatur	6 °C
Allergene	Enthält Sulfite
Einheit	0,75 Ltr.
Artikelnummer	6005
EANCode	4010922371115
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