



Willenbrock
WEIN, WIE ICH IHN WILL

Produktpass

Weisser Gutedel halbtrocken Zotz

Expertise:

Hellgelb, fruchtig, frisch, Duft von Zitrusfrüchten, Melone. Saftig und spritzig, mit milder Säure

Geschichte:

Der **Weisse Gutedel** ist eine Spezialität der im badischen gelegenen Weinbauregion Markgräfler Land. In der Schweiz ist die Rebsorte auch als *Fendant* bekannt oder als *Chasselas*, die bereits über 5000 Jahre alt sein soll. Sie gehört zu den säureärmsten Rebsorten in Deutschland. Hier im **Weingut Julius Zotz** wurde der Weisse Gutedel im Edelstahltank ausgebaut und hat eine feine Spritzigkeit, aber auch eine sehr milde Säure.

Dieser Wein passt hervorragend zu leichten Seefischgerichten, zu weißem Spargel, zu Fondue und zu Raclette.

| | |
|------------------|-------------------------|
| Artikelnummer: | 070933 |
| Rebsorten: | Gutedel, |
| Jahrgang: | 2022 |
| Qualität: | Deutscher Qualitätswein |
| Geschmack: | halbtrocken |
| Region: | Baden |
| Alkohol: | 11,5 % |
| Restzucker: | 15 g/L |
| Säuregehalt: | 5.1 g/L |
| Ausbau: | Edelstahl |
| Trinktemperatur: | 8-10 Grad |

Speisenkombination

