



2023 JOHANN JAKOB Gutedel

JAHRGANG: 2023

ALKOHOL: 11,5 %vol.

SÄURE: 5,9 g/l

RESTZUCKER: 0,8 g/l



HERKUNFT: Baden / Markgräflerland

BODEN: Lehm-Löß

AUSBAU: Im Holzfass ausgebaut, spontan vergoren und unfiltriert

TRINKTEMPERATUR: 12-14 °C

LAGERFÄHIGKEIT: 5

VERKOSTUNGSNOTIZ: Aromen von getrockneten Früchten, Kräutern und leicht floralen Noten. Am Gaumen vollmundig und komplex, mit einem sehr gut eingebundenen Holz und einer frischen, lebendigen Säure.

BEGLEITER: empfehlen wir zu Geflügel, Kalb, Schwein

INHALT: 0,75 Ltr.

ARTIKELNUMMER 721

EAN 4260096257214

ALLERGENE:

ZUR WEINLINIE: