



Julius Zotz, Weissburgunder, Qualitätswein, trocken, 2022, Baden

Deutschland - Baden

Ein frischer Weißburgunder aus dem Markgräflerland.

Jahrgang 2022 - 1 Liter - Vol 12,5%

Enthält Sulfite

€ 7,50 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 7,50

Artikel: 2022 Weissburgunder trocken Qualitätswein Julius Zotz

Land: Deutschland

Anbaugebiet: Baden

Kategorie: Weißwein trocken

Klassifizierung: Qualitätswein

Erzeuger: Julius Zotz

Rebsorte: Weißer Burgunder

Beschreibung: Reife Aromen von Quitten, weißen Pfirsichen und Zitrusfrüchten. Elegant am Gaumen, erfrischende Säure, zarte Cremigkeit und fruchtiges Finale.

Alkohol: 12,5%

Trinktemperatur: 10 °C

Serviervorschläge: Harmoniert gut mit Salaten, Meeresfrüchten, Fisch und Geflügel, oder zu Pasta mit sahnigen Saucen.

Heitersheim, im Herzen des Markgräflerlandes, ist ein sonnenverwöhnter Landstrich zwischen Freiburg und Basel, zwischen Schwarzwald und Rhein im klimatisch besonders bevorzugten Südwesten Deutschlands.

Anno 1845 erwarb Karl Zotz den östlichen Teil des Malteserschlosses zu Heitersheim. Er baute einen Weingutsbetrieb auf und legte den Grundstein für das heute so renommierte Weingut. Schon bald vertraute er die Geschicke des Gutes seinem Sohn Julius an, der es im Jahre 1865 in das Register des Herzoglichen Amtsgerichts eintragen ließ.

Das heutige Weingut wurde um 1900 erbaut und steht in unmittelbarer Nähe des Malteserschlosses. Es wird in der 4. und 5. Generation von Martin und Michael Zotz geführt. Es bewirtschaftet heute 75 ha Weinberge und gehört somit zu den großen privaten Weinbaubetrieben in Deutschland.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Deutschland

Unternehmen: Julius Zotz KG Weingut | Privatkellerei

Anschrift: Staufener Straße 3, 79423 Heitersheim, Deutschland

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 20.04.2023