



Julius Zotz, Grauer Burgunder, Qualitätswein, trocken, 2019, Baden

Deutschland - Baden

Floral, mineralisch mit elegantem Säurespiel.

Jahrgang 2019 - 0,75 Liter - Vol 13,0%

Enthält Sulfite

€ 10,00 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 7,50

Artikel: 2019 Grauer Burgunder QbA. trocken Julius Zotz

Land: Deutschland

Anbaugebiet: Baden

Kategorie: Weißwein trocken

Klassifizierung: Qualitätswein

Erzeuger: Julius Zotz

Rebsorte: Grauer Burgunder

Beschreibung: Feines Bouquet mit Noten von Birnen, Grapefruit und Mandel. Am Gaumen frisch und mineralisch mit feinem Schmelz und elegantem Säurespiel.

Alkohol: 13,0%

Trinktemperatur: 10 °C

Serviervorschläge: Vielseitiger Essenbegleiter z.B. von Meeresfrüchten, kräftigem Seefisch, Geflügel, Kalbfleisch und reifem Weichkäse.

Vinifikation: Kurze Maischestandzeit, kühle Vergärung im Edelstahltank mit anschließendem Feinhefelager bis zur Abfüllung.

Herkunft: 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 Maltesserschlosses 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 Maltesserschlosses. 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 I Privatkellerei

Anschrift: Staufener Straße 3, 79423 Heitersheim, Deutschland

Datenblatt : Julius Zotz

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006
Letzte Aktualisierung: 19.03.2021