



2025 • Artikelnummer: 701125

WEISSBURGUNDER FEINHERB

Amtliche Prüfungsnummer: 207-



Farbe
weiß



Rebsorten
Weißer Burgunder



Geschmack & Aromen
feinherb

Produktinformationen

| | |
|----------------|------------------------------|
| Untertitel | Gutswein QbA Markgräflerland |
| Qualitätsstufe | Deutscher Qualitätswein |
| Kategorie | Wein |
| Füllmenge | 0,75 Liter |

Analysedaten

| | |
|---|----------|
| Alkoholgehalt laut Etikett | 12 % vol |
| Geschmack | feinherb |
| Restsüße | 17 g |
| Säuregehalt (Dies ist die Angabe der Gesamtsäure/Weinsäure, nicht der Schwefelsäure.) | 5,5 g |

Nährwerte

| | |
|---------------|------------------|
| Brennwert | 322 kJ / 77 kcal |
| Kohlenhydrate | 2,7 g |
| davon Zucker | 1,7 g |

Enthält geringfügige Mengen an Fett, gesättigte Fettsäuren, Eiweiß und Salz

Zutaten

Trauben, Säureregulatoren: Weinsäure, Milchsäure; Konservierungsstoffe: Sulfite, Ascorbinsäure; Stabilisatoren: Metaweinsäure; Packgase.

Allergene

enthält Sulfite

Produzent



Weingut Julius Zotz

Baden, Deutschland

Das Weingut Julius Zotz wurde bereits 1865 im Heitersheimer Malteserschloss gegründet. Der Familienbetrieb mit einer stattlichen Größe von 90 ha wird heute in 4. und 5. Generation von Martin und Michael Zotz geführt. Seit einigen Jahren erhalten sie Verstärkung von Martins Sohn Julian. Zusammen mit dem Kellermeister Dennis Meindl wird ein moderner Weinstil gepflegt.

Adresse

Staufener Str 3
79423 Heitersheim
Deutschland

Amtliche Prüfungsnummer
207-