



## Gutedel ST trocken

Weingut Ziereisen

Gutedel? Gutedel!

**Beschreibung:**

Auch dieser Gutedel wächst auf Jurakalk. Zurückhaltende Nase, fast an Chardonnay erinnernd. Zwanzig Monate auf der Hefe. Gelbe Frucht am Gaumen, präzise Säure, nicht laut, aber präsent – Hanspeter gibt dem Gutedel einen großen Auftritt – Burgund trifft Loire. Jetzt schon trinkanimierend, kann aber sicher gut reifen.

**Aromenprofil:**

**Passt zu:**

Wir empfehlen diesen Wein zu traditionellem Spiessbraten, Gemüseterrinen, Spargelgerichten, Pilzen in Sahnesauce oder Wiener Schnitzel. Ebenso hervorragend als Apéro oder zu Salaten und Käse.

**Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

**Herkunftsland:** Deutschland

**Ausbau:** 22 Monate in Grossholz

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 10.5%

**Rebsorte(n):** 100% Gutedel

**Artikelnummer:** 1283322

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Gutedel ST trocken**

Weingut Ziereisen

<b>Herkunft:</b>	Deutschland
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Gutedel
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	22 Monate in Grossholz
<b>Alkoholgehalt:</b>	10.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.