



Wein-Expertise

- Anbaugebiet:** Baden, Bereich Markgräflerland
- Jahrgang:** 2008
- Lage:** Britzinger Sonnhole
- Rebsorte:** Gutedel
- Qualitätsstufe:** QbA
- Geschmack:** trocken
- Erzeugerabfüllung**
- Wein-Linie:** Weißwein, CHASSLIE
- Bodenart:** Löß-Lehm-Kalkverwitterungsböden
- Weinausbau:** Trauben aus ertragsreduziertem Anbau, selektive Ernte, lange Reifung auf der Feinhefe im Edelstahltank;
- Sensorik:** helles Gelb, weich im Trunk
trockene, säurearme Gutedelart im Abgang;
- Empfohlene Trinktemperatur:** 8°C
- Analyse:**
- | | |
|-------------------|------|
| Alkohol (vol %): | 12,0 |
| Säure (g/l): | 4,2 |
| Restzucker (g/l): | 2,6 |
- Auszeichnungen:** Goldmedaille des Badischen Weinbauverbandes
- Verschluss:** Schraubverschluss (Long Cap)
- Flaschentyp:** 0,75 L
- Artikel-Nummer:** 11266
- Trinkempfehlung:** kräftiger, eleganter Gutedel zur Begleitung von feinen Gemüse- und Fischgerichten;



Winzergenossenschaft Britzingen
 Markgräflerland eG
 79379 Britzingen
 Markgräflerstraße 25-29
 Tel. 0 76 31/17 71-18
 Fax 0 76 31/40 13
www.britzinger-wein.de
 e-mail info@britzinger-wein.de