

EXPERTISE

ZELLER ABTSBERG  
**VIOGNIER**  
trocken

Jahrgang:	2022
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Rebsorte:	Viognier
Alkohol:	13,0 Vol. %
Säure:	5,6 g/Ltr.
Restsüße:	3,9 g/Ltr.
Inhalt:	0,75 l
Lagerfähigkeit:	3 Jahre
Prämierung:	Gold Landesweinprämierung
Artikelnummer:	089416



**Allgemein:**

Ein würziger kraftvoller Wein mit sehr duftigen Note von reifem Obst in der Nase. Gewachsen auf dem Urgestein Granit in der Einzellage Zeller-Abtsberg zeigt der Wein eine typische Mineralität. Ausgebaut wurde dieser Wein im kleinen Holzfass welches dem Wein eine zusätzliche Komplexität verleiht. Trocken ausgebaut mit einer niedrigen Säure verspricht einen hohen Trinkgenuß.

**Speiseempfehlung:**

Sushi, geräucherter Lachs, Kalb

**Empfohlene Trinktemperatur:**

10-12 °C