

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