WEINMANUFAKTUR
GENGENBACH · OFFENBURG

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

Weinmanufaktur Gengenbach-Offenburg eG
Am Winzerkeller 2 · 77723 Gengenbach · Tel. +49 (0)7803 96580
info@weinmanufaktur-gengenbach.de · www.weinmanufaktur-gengenbach.de