

2024

Gutedel trocken

Qualitätswein trocken

Weinbeschreibung

Hellgelb mit silbernen Reflexen

Aromen von Limetten, grüne Melisse und grüner Apfel.

Dazu gesellen sich Nuancen von Brioche, etwas Mandel
und Hefearomen

Saftige Struktur mit schön eingebundener milder Säure

Leicht und fruchtig im Abgang

Analyse

Alkohol 11,5 % vol || Säure 5,4 g || RZ 3,5 g || 

Besonderheiten

Gutedel Cup Gewinner 2025

Speise- und Trinkempfehlung

Am besten bei ca. 9 - 11 °C

Vesper, Fisch wie Forelle Müllerin oder gegrillt, Fondue,

Raclette, Gemüse- und Spargelgerichte, Quiche und

Flammkuchen aller Art. Kartoffelgerichte wie Rösti,

Brägeli und Antipasti

Tilsitter, Edamer, Leerdammer, junger Gouda, Brie,

Ziegenfrischkäse, Emmentaler



WEINGUT JOSEF WALZ

INHABER THOMAS WALZ · HAUPTSTRASSE 34 · 79423 HEITERSHEIM
TELEFON +49(O)7634 553030 · FAX +49(O)7634 553033 · INFO@WEINGUT-WALZ.DE ·
WWW.WEINGUT-WALZ.DE