

Weingut Walz Gutedel QbA

Der Gutedel von Josef Walz zeigt welches große Spektrum an Geschmack in der Rebsorte Gutedel liegt. Die Lagerung erfolgt bis ins Frühjahr auf der Feinhefe und dadurch entsteht ein würziger Wein mit einer zarten Nuss-Mandel Aromatik. Die Säure wird durch den biologischen Säureabbau reduziert und der Wein erhält dadurch eine Steigerung der Geschmacksfülle und seiner Intensität.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte je 100 ml

Brennwert kJ	286 kJ
Brennwert kcal	68 kcal
Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	1,1 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g

Allergene

Sulfite	Ja
---------	----

Sonstige Angaben

Herkunft	Deutschland
Passt zu	Fisch, vegetarische Küche, helles Fleisch, Spargel
Verschlusstyp	Schraubverschluss
Geschmack	trocken
Region	Baden
Alkoholgehalt	11.50%
Rebsorte	Gutedel

Zutaten

Saccharose, Säureregulator:säure, Stabilisator: Metaweinsäure, Bio-, Konservierungsstoff: **SULFITE**

Inverkehrbringer

Weingut Josef Walz
Hauptstraße 34 79426 Heitersheim Deutschland