

2017er Chardonnay SZ (Selektion Zähringer) trocken

Art Nr. 340 • 0,75l

Alkohol: 13,0%vol **Restsüsse:** 2,3 g/l **Gesamtsäure:** 4,8 g/l (Enthält Sulfite)

Reben & Keller: Aus biodynamischem Anbau. Streng selektioniertes, vollreifes Lesegut aus der Heitersheimer Sonnhohle. In Barriques und Edelstahltanks ausgebaut.

Auszeichnungen:

Mundus Vini Biofach 2018 – Gold; AWC Vienna 2017 – Silber; Selection 2017: Bioweingüter des Jahres: 3 Sterne; Internationaler Bioweinpreis 2017 – Silber; Millesime Bio 2017 - Bronze

Weinbeschreibung: Kräftiges, facettenreiches Spektrum im Duft: Mirabelle, Quitte, Lychee, reife Honigmelone, aber auch Zitruskomponenten (Orangen). Bleibt trotz großer Fülle sehr lebendig mit harmonischer Säure. Spannungsreiches Spiel von Säure, Mineralität, kräutrig-würzigen Komponenten und Süsse. Vollmundig, cremig mit langem Nachhall.

Trinkempfehlung: Wir empfehlen diesen Wein als Aperitif, vor allem aber als Essensbegleiter von Meeresfrüchten, Fisch, insbesondere Sushi; insgesamt zur asiatischen Küche (auch scharf) passend; auch zu Risotto, Pilzen und vegetarischen Gerichten.

Lagern und Servieren: Die weißen „SZ“ Weine sind relativ früh trinkreif, auch wenn ihre optimale Genussreife erst nach etwa 3 Jahren erreicht ist. Der Wein ist etwa 5-8 Jahre gut lagerfähig. Servieren Sie den Wein mit ca. 10 °C.

Besonderheiten: Die Selektionsweine „SZ“ stammen aus besonders ausgewählten und ertragsreduzierten Weinbergspartellen, der Chardonnay aus der Lage Heitersheimer Maltesergarten. Die streng ausgelesenen Trauben werden besonders sorgsam verarbeitet, im Holzfass spontan (ohne Hefezusätze) vergoren und ruhen im Anschluss lange auf der Hefe.



Das Weingut: Im Einklang mit der Natur und der überlieferten Weinbau-Tradition, entstehen im Weingut Zähringer charaktervolle Spitzenweine. Das Weingut, im Jahr 1844 gegründet, wird heute in 6. Generation weiterhin von Familie Zähringer geleitet.

Klima & Böden: Das Markgräflerland, am Fusse des Schwarzwaldes zwischen Freiburg und Basel, ist als südlichste Region Badens klimatisch besonders begünstigt. Unsere Reben stehen auf den fruchtbaren Lehmböden des Maltesergarten und den tiefgründigen Lössböden der Heitersheimer Sonnhohle.

Die Natur: Im Streben nach besten Weinqualitäten und der Bewahrung unserer Kulturlandschaft, pflegen wir seit 1987 unsere Reben nach biologischen, seit 2005 nach biologisch-dynamischen Grundsätzen. Die Natur belohnt uns dafür mit Trauben von höchster Qualität, die wertvolle Basis für authentische Weine.

