

# 2015er Grauburgunder SZ (Selektion Zähringer) trocken

Art Nr. 342 • 0,75l

**Alkohol:** 13,5 %vol **Restsüsse:** 2,0 g/l **Gesamtsäure:** 4,3 g/l (Enthält Sulfite)

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

## Auszeichnungen:

AWC Vienna 2017 – Silber

**Weinbeschreibung:** Üppiges Bukett hochreifer gelber und exotischer Früchte, Dörrobst, Honig und Caramell bestimmen den ersten Eindruck; Spiel zwischen Wiesenblumen und zarten Röst-Düften. Bleibt trotz großer Fülle sehr lebendig: die exotischen Fruchtaromen tanzen Samba mit den temperamentvollen Säuren. Die dezent eingebundenen Barrique-Aromen ergänzen die Geschmacksnote dieses Weines vorteilhaft.

**Trinkempfehlung:** Wir empfehlen diesen Wein als Aperitif, und als Essensbegleiter, vorweg zu kräftigen Fischgerichten, insbesondere zu Krusten und Schalentieren, Steinbutt, Seezunge, Seeteufel. Auch zu Kalb- und anderen hellen Fleischgerichten, durchaus auch gebraten oder gegrillt. guter Begleiter von kräftigen, gereiften Käse-Sorten.

**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 Jahre gut lagerfähig. Wer alte trockene Weißweine schätzt, kann diesen Wein bedenkenlos länger lagern. Servieren Sie den Wein mit ca. 10 °C.

**Besonderheiten:** Die Selektionsweine „SZ“ stammen aus besonders ausgewählten und ertragsreduzierten Weinbergspartellen, der Grauburgunder aus der Heitersheimer Sonnhohle, der „ersten Gewächs-Lage“ Heitersheims. Die streng ausgelesenen Trauben werden besonders sorgsam verarbeitet, teils im Holzfass spontan (ohne Hefezusätze) als auch im Edelstahltank vergoren und ruhen in Anschluß lange auf der Hefe. Zur Füllung werden diese Partien wieder vereint.



**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 Maltessergartens 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.

