

2016er Viognier SZ (Selektion Zähringer) trocken

Art Nr. 347 • 0,75l

Alkohol: 12,0%vol Restsüsse: 3,8 g/l Gesamtsäure: 3,9 g/l (Enthält Sulfite)

Reben & Keller: aus biologisch - dynamischem Anbau; streng selektioniertes, vollreifes Lesegut vom Ballrechter Castellberg, teilweise Ausbau im Barrique

Weinbeschreibung: Birne, weisser Pfirsich, Apriosen, Jasmin, Süssholz und Bourbon-Vanille. Saftig mineralisch mit pfeffriger Würze; extraktreich mit viel Frucht & Fülle; harmonisch und dennoch mit viel Spannung im Gaumen.

Trinkempfehlung: Großartiger Begleiter der aromatischen und feinen Fischküche, Heilbutt mit Trüffel, Seeteufel mit Safran, Thunfischtartar mit Zitronengras; Kalbsbrust und Geflügel mit hellen Saucen sowie edlen Risottos mit Meeresfrüchte oder Pilzen.

Lagern und Servieren: Der Wein ist bereits jetzt trinkreif, wird aber noch weiter entwickeln und ist mindestens 5-8 Jahre lagerfähig. Servieren Sie den Wein mit ca. 10 °C.

Besonderheiten: Die weisse Viognier-Traube zählt zu den ältesten Rebsorten Europas mit Ursprung im oberen Rhonetal. Mit seiner eigenständigen Aromatik, die Exotik, reife gelbe Früchte und Kräuternoten miteinander vereint, ist Viognier genau das, was Weinfreunde suchen: lecker, noch selten und rar und mit dem Nimbus des Geheimtipps behaftet.

Der Viognier wächst auf den Kalkmergelböden des Ballrechter Castellbergs, einer der „ersten Gewächs-Lagen“ des Markgräflerlandes Heitersheims. Wie alle Selektionsweine „SZ“ stammen die Trauben aus besonders ausgewählten und ertragsreduzierten Weinbergspartellen. Die streng von Hand ausgelesenen Trauben werden besonders sorgsam verarbeitet, teils im Holzfass (Barrique!) spontan (ohne Hefezusätze) als auch im Edelstahltank vergoren.



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 Lehm Böden des Maltesergartens 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.

