



ZÄHRINGER

WEINGUT

Seit 1844

2018er Grauburgunder Gutswein trocken



Art Nr. 360 • 0,75l

Rebsorte: Grauburgunder

Alkohol: 13,0 %vol

Restsüsse: 3,6 g/l

Gesamtsäure: 5,7 g/l

Trinkreife: 2019-2022

Serviertemperatur: 8-10°C

Reben & Keller: Aus biodynamischem Anbau. Im Edelstahl ausgebaut.

Weinbeschreibung: Zarter Duft von Apfelblüten, Rosen, Holunderblüten, Nüssen, Birnen, Bananen, Zitronen und Mangoschalen. Kräftiger, gut strukturierter Körper mit pikanter und betonter, aber gut balancierter Säure, gehaltvoll und kräftig.

Speiseempfehlung: Besonders geeignet zu aromatischen, deftigen und gut gewürzten Speisen, sowie zu gebratenen Gerichten und Fisch (Hummer, Languste, Lachs, Petersfisch, Krebse). Wildgeflügel, insbesondere Wachtel, Fasan mit Sauerkraut, Rebhuhn gebraten mit kräftiger Soße, helles Wildfleisch, Hase gebraten, Rindfleisch gebraten oder geschmort mit gehaltvoller Soße und Käse (Gruyère, Appenzeller).

Weitere Hinweise: vegan; enthält Sulfite

Zertifizierungen: DE-Öko 039, Ecovin, demeter

Über das Weingut:

Das Weingut Zähringer, im Jahr 1844 gegründet, wird heute in 6. Generation von Fabian Zähringer geleitet. Im Streben nach besten Weinqualitäten und der Bewahrung von Natur und Kulturlandschaft arbeiten wir seit 1987 nach ökologischen, seit 2005 auch nach biologisch-dynamischen Grundsätzen. Beheimatet im Markgräflerland, am Fuße des Schwarzwaldes zwischen Freiburg und Basel, wachsen unsere Reben auf fruchtbaren, tiefgründigen Löss- und Lehmböden in einer der wärmsten Regionen Deutschlands.