

2015er Pinot Noir SR trocken

Art Nr. 365 • 0,75l

Alkohol: 13,0 %vol

Restsüsse: 1,3 g/l

Gesamtsäure: 4,3 g/l (Enthält Sulfite)

Auszeichnungen: Mundus Vini Biofach 2018 - Gold

Reben & Keller: Aus biodynamischem Anbau. Streng selektioniertes, vollreifes Lesegut aus der Heitersheimer Sonnhohle. Im Barrique ausgebaut.

Weinbeschreibung: Kräftige, granat- bis kaminrote Farbe. Verrät bereits in der Nase den großen, klassischen Burgunder-Rotwein: feine rauchige Würze, gepaart mit rassigen, brillant-klaren Fruchtaromen von Beeren, u.a. reifen Sauerkirschen, dem feinen Duft nach dunklen Schokoladen und edelsten Tabaksorten, eingehüllt in einen weichen Ledermantel. Frische Eleganz auf der Zunge und gebändigte Kraft im Gaumen mit sehr langer Präsenz.

Trinkempfehlung: Wir empfehlen diesen Wein zu Wildgerichten, Sauerbraten, dunklen Fleischspeisen, sowie zu allen gut gewürzten und kräftigen Speisen, auch zu Käse.

Lagern und Servieren: Der Pinot Noir „SR“ wird sein Trinkoptimum erst nach 3 - 5 Jahren erreichen. Servieren Sie den Wein mit ca. 14 °C.

Besonderheiten: Eine Selektion aus der Heitersheimer Sonnhohle, der besten Heitersheimer Weinlage. Aus stark ertragsreduzierten Reben, schonend in Körben gelesen; Kaltmazeration und spontane Vergärung mit Ganz-Traubenanteilen, lange Standzeit, Lagerung über 15 Monate im Barrique (neues Holz), abgezogen und gefüllt ohne Filtration.



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.

