

# 2017er Grauburgunder „Vierlig“ trocken

Art Nr. 425 • 0,75l

**Alkohol:** 13,0 %vol

**Restsüsse:** 3,5 g/l

**Gesamtsäure:** 4,9 g/l

**Reben & Keller:** Aus ertragsreduzierten Weingutslagen, im traditionellen 600L Vierlig Fass gereift

**Weinbeschreibung:** Duft erinnert an Apfelblüten, Rosen, Birne, Banane, Aprikose, Nüsse (Mandeln, Walnüsse, Kastanie), Butter, Holunderblüten, Zitronen, Quitten. Kräftiger und gehaltvoller, ausdrucksvoller Körper. Gut balancierte, fruchtig-würzige Säure, die sich unterordnet und weich und harmonisch einfügt. Kräftiger und langanhaltender Abgang.

**Trinkempfehlung:** Besonders geeignet zu aromatischen, deftigen und gut gewürzten Speisen, sowie zu gebratenen Gerichten, Fisch und Käse.

**Lagern und Servieren:** Nach 4 Jahren hat der Vierlig Grauburgunder in der Regel seinen optimalen Reifezeitpunkt erreicht, er ist mindestens 6 Jahre lagerfähig. Seine Aromen entfalten sich ab 12 °C, es empfiehlt sich also, den Wein etwas kühler zu servieren.

**Besonderheiten:** Hergestellt im Vierlig-Verfahren: Das Markgräfler Vierlig ist die alemannische, mundartliche Bezeichnung für ein kleines 600 Liter – Faß, das aus dem Holz der badischen Eiche gefertigt wird (4 alte Badische „Ohm“, also 4x150 l = 600 l). Der Gutedel-Vierlig-Wein haben wir in diesen Fässern spontan vergoren und bis März auf der Hefe reifen lassen.

**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 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.

