

2017er Cuvée Rouge Edelgräfler

Rotwein trocken

Art Nr. 515 • 0,75l

Alkohol: 12,0% vol

Restsüsse: 6,9 g/l

Gesamtsäure: 6,1 g/l (Enthält Sulfite)

Reben & Keller: Aus biologischem Anbau, im großen Holzfass und in Barrique-Eichenholzfässern ausgebaut (separater Ausbau der Sorten).

Weinbeschreibung: Der Zähringer Edelgräfler Rotwein ist ein Cuvée aus: Regent, Cabernet Cortis, Spätburgunder und Cabernet Carol mit einem spannenden Spiel von Aromen: feine Waldbeerendüfte, Himbeer- und Pflaumenaroma begleitet von zarten Holzaromen; sehr warm vom Charakter und zugleich fruchtbetont nicht nur im Geruch, sondern auch im Geschmack: geschmeidig samtig im Gaumen, harmonisch und nachhaltig.

Trinkempfehlung: Passt gut zu kräftig gebratenen und gegrillten Speisen, alle Arten von Nudelgerichten und zu Käse. Leicht gekühlt im Sommer auf der Terrasse; unser Rotwein für den unkomplizierten Genuss.

Lagern und Servieren: Nach 2 bis 3 Jahren hat der Edelgräfler seine optimale Reife erreicht, er trinkt sich jedoch auch hervorragend jung. 5 Jahre Lagerzeit sollte nicht überschritten werden. Servieren Sie den Wein bei ca. 18 °C.



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.

