

2018er Prikkler trocken, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure

Art Nr. 610 • 0,75l

Alkohol: 11,5%vol

Restsüsse: 12,4 g/l

Gesamtsäure: 5,8 g/l (Enthält Sulfite)

Reben & Keller: Aus biologischem Anbau.

Weinbeschreibung: Der Prikkler ist ein Secco, der etwas weniger Kohlensäure als unsere Winzersekte aufweist. Dominant ist seine feinprickelnde Kohlensäure, im Duft geprägt von zarten Aromen, vorrangig Apfel- und Birnenduft. Im Geschmack rund und harmonisch hinterlässt er im Gaumen und auf der Zunge eine erfrischende, zarte Säure.

Trinkempfehlung: Eignet sich als leichter Aperitif sowie zu leichten Vorspeisen oder Salaten. Er ist aber auch „einfach für sich“ ein erfrischendes Erlebnis.

Lagern und Servieren: Der Prikkler ist ein Secco, ideal zum sofortigen genießen. Gut gekühlt bei 6 - 8°C servieren.



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.

