

2018er Prikkler Traube - alkoholfrei

(Traubensaft mit zugesetzter Kohlensäure)

MHD: 31.12.2020

Art Nr. 619 • 0,75l

Alkohol: 0% vol

Restzucker: 121,6g/l

Säure: 7,2g/l (Enthält Sulfite)

100ml enthalten durchschnittlich:

Brennwert: 221 KJ/ 52 Kcal

Kohlenhydrate / davon Zucker: 12,2 g

Reben & Keller: Für den Prikkler Traube verwenden wir Müller-Thurgau und Nobling Trauben aus dem Heitersheimer Maltesergarten. Beide Sorten werden früh gelesen, cuvéeiert und verperlt.

Weinbeschreibung: Intensiver Duft nach reifen Trauben, Äpfeln und Birnen, mit leichten Anklängen von Muskat. Animierende, frische Säure und verhaltene, leichte Süsse auf der Zunge.

Trinkempfehlung: Erfrischender, feiner Apéritiv oder universeller Speisebegleiter. Der Prikkler Traube freut sich auch über einen Spritzer Holunderblütensirup, Aperol oder Campari.

Lagern und Servieren: Der Prikkler Traube ist mindestens drei Jahre haltbar (siehe Mindesthaltbarkeitsdatum 31.12.2019). Die optimale Serviertemperatur ist 6-8 Grad Celsius. Nach dem Öffnen sollte er im Kühlschrank aufbewahrt und innerhalb weniger Tage ausgetrunken werden. Bitte kühl und dunkel lagern.



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 Maltesergarten 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.

