

2016er Winzersekt Edelgräfler Brut

Art Nr. 630 • 0,75l

Alkohol: 11,5 %vol

Restsüsse: 7,1 g/l

Gesamtsäure: 6,3 g/l (Enthält Sulfite)

Reben & Keller: Aus biodynamischem Anbau, traditionelle Flaschengärung

Weinbeschreibung: Ein klassischer Winzersekt aus Weissburgunder, Nobling und Johanniter. Die Flaschengärung hinterlässt neben Apfel-, Birnen- und Grapefruitkomponenten deutlich blumigen Eindruck. Auf der Zunge ein außergewöhnlich erfrischendes und gleichzeitig geschmeidiges Mousseux. Im Gaumen angenehme Fruchtsäuren, fein balanciert mit einer kaum wahrnehmbaren, aber vorhandenen Restsüße.

Trinkempfehlung: Eignet sich ganz besonders als Aperitif und als klassischer Sekt für Feierlichkeiten jeglicher Art. Sehr schön zu leichten (Vor-) Speisen oder Salaten.

Lagern und Servieren: Der Edelgräfler Brut wird chargenweise immer frisch degorgiert, sollte aber nach Kauf nicht länger als 3-5 Jahre gelagert werden. Gut gekühlt mit ca. 5° - 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.

