



ZÄHRINGER

WEINGUT

Seit 1844

2016er Chardonnay Sekt Brut



Art Nr. 646 • 0,75l

Rebsorten: Chardonnay

Alkohol: 12,0 %vol

Restsüsse: 9,5 g/l

Gesamtsäure: 6,9 /l

Trinkreife: Unser Sekt wird chargenweise frisch degorgiert. Nach dem Kauf sollte er nicht länger als 3 Jahre gelagert werden.

Serviertemperatur: 5 - 8°C

Reben & Keller: Aus biologischem Anbau. Traditionelle Flaschengärung („méthode traditionnelle“) mit 18-24 Monaten Hefelager.

Weinbeschreibung: Schöne „Kirchenfenster“ im Glas deuten schon zu Beginn auf seine Reife: in allen Belangen sehr vielschichtig, reife gelbe Früchte im Duft, Bratapfel, Karamell, Hefezopf, zart Honig aber auch eine feine Würze. Im Gaumen explosives Mousseux, weich-schmelzig und rassig zugleich; mineralisch – fruchtig mit reizvollen herben Komponenten, tolles Mundgefühl und diese wunderbare Balance zwischen dem Extrakt (nach den herben Kräuterkomponenten) und der dezenten Restsüsse.

Speiseempfehlung: Ein Sekt für viele festliche Anlässe: für Feste und Empfänge, Jubiläen oder zur Erfrischung. Auf Grund seines kräftigen Charakters auch sehr geeignet zur Begleitung eines Menüs, sei es als Aperitif zum Amuse Geule oder als erfrischender „Zwischengang“.

Weitere Hinweise: vegan; enthält Sulfite

Zertifizierungen: DE-Öko 039, Ecovin

Über das Weingut:

Das Weingut Zähringer, im Jahr 1844 gegründet, wird heute in 6. Generation von Fabian Zähringer geleitet. Im Streben nach besten Weinqualitäten und der Bewahrung von Natur und Kulturlandschaft arbeiten wir seit 1987 nach ökologischen, seit 2005 auch nach biologisch-dynamischen Grundsätzen. Beheimatet im Markgräflerland, am Fuße des Schwarzwaldes zwischen Freiburg und Basel, wachsen unsere Reben auf fruchtbaren, tiefgründigen Löss- und Lehmböden in einer der wärmsten Regionen Deutschlands.