

2007er Zähringer Löwe Edition Nr. 43 Spätburgunder Eiswein



Art Nr. 346

Rebsorten: Spätburgunder

Alkohol: 12,0 %vol

Restsüsse: 143,3 g/l

Gesamtsäure: 7,2 g/l

Serviertemperatur: 14°C. Wir empfehlen, den Wein zu dekantieren.

Reben & Keller:

Aus ertragsreduzierten Weinbergslagen. Gelesen am 18. Dezember 2007 bei minus 11°C. Im Barrique ausgebaut.

Weinbeschreibung:

Leicht-rosa bis bernsteingold, dichtes, exotisch-fruchtiges Bukett: komplexer Duftreigen von Honigmelone, Birnen, Quitten und Zitrus /Orangenkomponenten, Dörripflaumen, Vanille, feiner Walderdeduft im Hintergrund. Außerordentliche Fülle, gut eingebundene Barrique-Note, würzige Botrytisnoten, Likörartige hochkonzentrierte Süße, aromatische, kräftige Säure mit langem Abgang, sehr ausgewogen. Riesiges Reife- und Alterungspotential.

Speiseempfehlung:

Aperitif, süßlich zubereiteten Terrinen und Pasteten, ganz besonders zu Gänseleber-Pastete, gebratener Gänseleber, zu süßen Desserts, zu Edelpilzkäse (Gorgonzola, Roquefort...) und Abschluss eines großen Menus und zum krönenden Abschluss eines gelungenen Abends.

Weitere Hinweise: vegan; enthält Sulfite

Zertifizierungen: DE-Öko 039, Ecovin

Auszeichnungen: Bester Badischer Biowein 2010

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.