



# ZÄHRINGER

WEINGUT

Seit 1844

## 2016 Blanc de Blancs Brut Nature Traditionelle Flaschengärung



Art Nr. 660

**Rebsorten:** Weissburgunder

**Alkohol:** 12,0 %vol

**Gesamtsäure:** 6,1 g /l

**Reben & Keller:** Grundweinausbau ohne Schwefelzusatz in gebrauchten Barrique-Fässern. Traditionelle Flaschengärung mit 36 Monaten Hefelager. Ohne Dosage abgefüllt.

**Weinbeschreibung:** In der Nase frisches Brioche, Birne, Quitte und Bratapfel. Am Gaumen vollkommen trocken mit schöner Cremigkeit und sehr feinem Mousseux.

**Speiseempfehlung:** Ein Sekt für große Anlässe. Auf Grund seines kräftigen Charakters auch sehr geeignet zur Begleitung eines Menüs - als Aperitif zum Amuse Geule oder als erfrischender „Zwischengang“.

**Weitere Hinweise:** vegan; enthält Sulfite

**Zertifizierungen:** DE-Öko 039, Ecovin, demeter

+++ Internationaler Bioweinpreis 2020: Gold (91 Punkte) +++



### 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.

Weingut Zähringer • Johanniterstrasse 61 • D-79423 Heitersheim  
Telefon: +49 7634 504 89-0 • Fax: +49 7634 504 89-99  
info@weingut-zaehring.de • www.weingut-zaehring.de

