



# ZÄHRINGER

WEINGUT

Seit 1844

## 2016 Crémant Baden Extra brut



Art Nr. 650 • 0,75l

**Rebsorten:** Weissburgunder, Spätburgunder

**Alkohol:** 12,0 %vol

**Restsüsse:** 2,7 g/l

**Gesamtsäure:** 6,1 g/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:** Von Hand gelesene und schonend verarbeitete Trauben (Ganztraubenpressung) von ausgewählten Anlagen. Traditionelle Flaschengärung („méthode traditionnelle“).

**Weinbeschreibung:** Sehr feine Perlage, zarter Duft nach frischem Croissant und Brioche, Zitrusaromen vor feiner Mineralik; deutlich spürbare, elegante Fruchtsäure, leicht salzig.

**Speiseempfehlung:** Eignet sich ganz besonders als Aperitif und für Feierlichkeiten jeglicher Art. Auf Grund der eher niedrigen Restsüsse ein wunderbarer Begleiter zum Essen!

**Weitere Hinweise:** vegan; enthält Sulfite

### 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.