ZÄHRINGER
WEINGUT
Seit 1844

2016 Pinot Noir Sonnhohle

Selektionswein trocken

Art Nr. 365 • 0,75l

Rebsorten: Spätburgunder

Alkohol: 13,5 %vol **Restsüsse:** 1,8 g/l **Gesamtsäure:** 4,9 g/l

Trinkreife: optimale Genussreife nach etwa 3-5 Jahren; 8 Jahre lagerfähig.

Serviertemperatur: 16-18°C

Reben & Keller: Aus biodynamischem Anbau. Streng ertragsreduziertes, selektioniertes, vollreifes Lesegut aus der Heitersheimer Sonnhohle. Kaltmazeration und spontane Vergärung mit Ganztraubenanteilen, Lagerung über 15 Monate im Barrique (ca. 50% Neuholz). Unfiltriert abgefüllt.

Weinbeschreibung: Kräftige, granat- bis karminrote Farbe. Brillant-klaren Fruchtaromen von Beeren und reifen Sauerkirschen, Aromen von dunkler Schokolade und Tabak. Frische Eleganz auf der Zunge und gebändigte Kraft im Gaumen mit sehr langem Nachhall.

Speiseempfehlung: Wir empfehlen diesen Wein zu Wildgerichten, Sauerbraten, dunklen Fleischspeisen, sowie zu allen gut gewürzten und kräftigen Speisen, auch zu Käse.

Weitere Hinweise: vegan; enthält Sulfite

Zertifizierungen: DE-Öko 039, Ecovin, demeter

Auszeichnungen:

CHALLENGE MILLÉSIME BIO OR / GOLD

internationaler bioweinpreis GOLD 2019 WINE System AG

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-zaehringer.de • www.weingut-zaehringer.de

demeter ECOVIN