ZÄHRINGER
WEINGUT
Seit 1844

2017 Blanc de Blancs Brut Nature

Traditionelle Flaschengärung

Art Nr. 660 ● 0,75L

Rebsorten: Chardonnay

Alkohol: 13,0 %vol

Gesamtsäure: 7,6 g /l

Reben & Keller:
Dieser Sekt ist komplett ohne Schwefelzusatz erzeugt worden:
Der Grundwein wurde nach der Gärung 12 Monate in gebrauchten Barrique-Fässern gereift. Anschließend traditionelle Flaschengärung mit mindestens 36 Monaten Hefelager.
Beim Degorgieren gänzlich ohne Schwefel und ohne Zuckerdosage fertig gestellt (double zero).

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

Auszeichnungen: Falstaff Weinguide 2024: 92 Punkte
Gault&Millau 2024: 4 Trauben schwarz
Eichelmann 2024: 89 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-zaehringer.de • www.weingut-zaehringer.de

demeter ECOVIN