



ZÄHRINGER

WEINGUT

Seit 1844

2017 Cabernet Franc Gutswein trocken



Art Nr. 323 • 0,75l

Rebsorten: Cabernet Franc

Alkohol: 14,0 %vol

Restsüsse: 0,9 g/l

Gesamtsäure: 5,5 g/l

Trinkreife: Jung eher belebend, seine Fülle wird er nach etwa 5 Jahren erreicht haben

Serviertemperatur: 14°C

Reben & Keller: Aus biodynamischem Anbau. Im Barrique ausgebaut

Weinbeschreibung: brillante Rotweinfarbe mit purpur- und rubinroten Reflexen; typischer Duft nach weißem Pfeffer und Nuancen von Paprika und Kräutern. Im Gaumen fruchtig mit weicher, angenehmer Säure und gut balancierten Tanninen (Gerbstoffen). Abgerundet mit dezenten, gut eingebundenen Röstaromen durch die Reifung im Barrique. Gewachsen am Dottinger Castellberg in Südlage auf Kalk-Mergel-Boden.

Speiseempfehlung: Passt zu allen kräftig geschmorten oder gebratenen Fleischgerichten, insbesondere Wild, aber auch zu Geflügel z.B. Ente und Gans im Rohr gebacken; sehr gut auch zu Käse. Ein typischer Winter-Wein.

Weitere Hinweise: vegan; enthält Sulfite

Zertifizierungen: DE-Öko 039, Ecovin, demeter

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.