



ZÄHRINGER

WEINGUT

Seit 1844

2017 Merlot Gutswein trocken



Art Nr. 326 • 0,75l

Rebsorten: Merlot

Alkohol: 14,0 %vol

Restsüsse: 1,1 g/l

Gesamtsäure: 5,5 g/l

Trinkreife: Ein Wein, der dankbar für Lagerung ist. 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: Duft nach intensiv beerigen Aromen (Johannisbeeren, konzentrierte Waldbeeren), Schattenmorellen, Pflaume. Anklänge von Minze und Wachholder, sowie ätherische Komponenten (Eukalyptus) in der Nase; kräftig - würzig im Geschmack, vielschichtig, komplex, beinahe an Zitrus erinnernde Fruchtsäure, die ihm eine feine Finesse gibt. Gewachsen am Castellberg in bester Südwestlage auf Kalk-Mergel-Boden.

Speiseempfehlung: Passt zu gegrilltem oder kräftig Gebratenem, besonders zu dunklem Fleisch, zu Wildgerichten; auch zu kräftigen Vorspeisen wie Antipasti oder Tapas, Nudelgerichten mit Tomaten und/oder roter Paprika, zu rohem Schinken; Käse: Comté, Gryère und alle kräftigen Bergkäsesorten.

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.