



# ZÄHRINGER

WEINGUT

Seit 1844

## 2017 Spätburgunder Gutswein trocken



Art Nr. 329 • 0,75l

**Rebsorten:** Spätburgunder

**Alkohol:** 12,5 %vol

**Restsüsse:** 2,7 g/l

**Gesamtsäure:** 5,7 g/l

**Trinkreife:** Der Wein hat seine optimale Reife mit 3- 5 Jahren, maximal sollte er 10 Jahre gelagert werden.

**Serviertemperatur:** 14°C

**Reben & Keller:** Aus biodynamischem Anbau. Im großen Holzfass gereift.

**Weinbeschreibung:** Facettenreiches, feingliedriges Duftspiel von Beerenfrüchten, insbesondere Brombeeren und schwarzen Johannisbeeren, auch schwarze Kirschen, jugendlich frischer, noch sehr ungestümer Körper mit Reifepotential, kräftige Struktur und feinen Gerbstoffnoten. Dezent eingebundenes Tannin. Kräftig und nachhaltig im Abgang.

**Speiseempfehlung:** Gut gewürzte Speisen mit kräftigen Saucen, wie Wildgerichte, Braten, Sauerbraten, Kalbsleber, Lammkeule, Steak, Cordon bleu; Käse (Bergkäse, Reblochon, Ziegenkäse, Schafskäse).

**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.