



ZÄHRINGER

WEINGUT

Seit 1844

2018 Chardonnay SZ Selektionswein trocken



Art Nr. 340 • 0,75l

Rebsorten: Chardonnay

Alkohol: 13,5 %vol

Restsüsse: 0,5 g/l

Gesamtsäure: 4,4 g/l

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

Serviertemperatur: 10°C

Reben & Keller: Aus biodynamischem Anbau. Streng selektioniertes, vollreifes Lesegut aus der Heitersheimer Sonnhohle. Im Holzfass spontan vergoren. Langes Hefelager. In Barrique und Edelstahl ausgebaut.

Weinbeschreibung: Kräftiges, facettenreiches Spektrum im Duft: Mirabelle, Quitte, Lychee, reife Honigmelone, aber auch Zitruskomponenten (Orangen). Bleibt trotz großer Fülle sehr lebendig mit harmonischer Säure. Spannungsreiches Spiel von Säure, Mineralität, kräutrig-würzigen Komponenten und Süsse. Vollmundig, cremig mit langem Nachhall.

Speiseempfehlung: Als Aperitif, vor allem aber als Essensbegleiter von Meeresfrüchten, Fisch, insbesondere Sushi; insgesamt zur asiatischen Küche (auch scharf) passend; auch zu Risotto, Pilzen und vegetarischen Gerichten.

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.