



ZÄHRINGER

WEINGUT

Seit 1844

2018 Cuvée Blanc - Edelgräfler Gutswein trocken



Art Nr. 510 • 0,75l

Alkohol: 12,5 %vol

Restsüsse: 4,6 g/l

Gesamtsäure: 5,4 g/l

Trinkreife: 2018-2020

Serviertemperatur: 8°C

Reben & Keller: Aus biologischem Anbau. Im Edelstahl ausgebaut.

Weinbeschreibung: Zarter Duft von gelbem und rotem Obst (Apfel, Birne, Mirabelle), zurückhaltende Art und zarte Säure. Entwickelt auch Aromen von Südfrüchten, Pampelmuse, Zitrone, Kiwi und Kräuter (Minze, Zitronenmelisse).

Speiseempfehlung: Passt gut zu leichten Speisen mit dezenten filigranen Aromen, die er begleiten, sich aber unterordnen soll. Er passt somit universell zu allen leichten Gerichten, insbesondere zu Vorspeisen, Fisch, Geflügel und hellen, leicht gewürzten Fleischspeisen. Ausgezeichnet zu Spargel, Salaten mit Sprossen und Keimen, asiatischer Küche & Sushi, insbesondere auch zu vegetarischen Gerichten und zu mildem Käse.

Weitere Hinweise: vegan; enthält Sulfite

Zertifizierungen: DE-Öko 039, Ecovin

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.