



# ZÄHRINGER

WEINGUT

Seit 1844

## 2018 Cuvée Rouge - Edelgräfler Gutswein trocken



Art Nr. 515 • 0,75l

**Rebsorten:** Regent, Cabernet Cortis, Cabernet Carol

**Alkohol:** 13,5% vol

**Restsüsse:** 3,9 g/l

**Gesamtsäure:** 5,2 g/l

**Trinkreife:** 2020-2025

**Serviertemperatur:** 18°C

**Reben & Keller:** Aus biodynamischem Anbau. Im großen Holzfass und in Barrique-Eichenholzfässern ausgebaut.

**Weinbeschreibung:** Der Edelgräfler Rotwein ist eine Cuvée aus Regent, Cabernet Cortis, Spätburgunder und Cabernet Carol mit einem spannenden Spiel von Aromen: feine Waldbeerendüfte, Himbeer- und Pflaumenaroma begleitet von zarten Holzaromen. Warmer, fruchtbetonter Charakter, harmonisch und nachhaltig.

**Speiseempfehlung:** Passt gut zu kräftig gebratenen und gegrillten Speisen, allen Arten von Nudelgerichten und zu Käse. Auch leicht gekühlt im Sommer auf der Terrasse zu genießen Unser Rotwein für den unkomplizierten Genuss.

**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.