



ZÄHRINGER

WEINGUT

Seit 1844

2018 Gewürztraminer Gutswein trocken



Art Nr. 371 • 0,75l

Rebsorte: Gewürztraminer

Alkohol: 13,5 %vol

Restsüsse: 6,8 g/l

Gesamtsäure: 5,0 g/l

Trinkreife: 2019-2025

Serviertemperatur: 12°C

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

Weinbeschreibung: Eleganter, frischer Gewürztraminer mit einem zarten Bukett von Gewürzen, Rosen, Muskatnuss. Feine, dezente Fruchtsäure umhüllt einen eleganten Körper mit viel Spiel zwischen Süße und Extrakten. Im Gaumen schmelzig, harmonisch mit einer animierenden Säure.

Speiseempfehlung: Wir empfehlen ihn als Begleiter zu gut gewürzten Gerichten und zu asiatischer Küche. Passt auch gut zu kräftigem Bergkäse. Ansonsten auch hervorragend als feiner Aperitif geeignet oder für spätabends beim Lesen oder Verweilen mit Freunden.

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.