



ZÄHRINGER

WEINGUT

Seit 1844

2018 Grauburgunder „Vierlig“ trocken



Art Nr. 425 • 0,75l

Rebsorten: Grauburgunder

Alkohol: 14,0 %vol

Restsüsse: 1,0 g/l

Gesamtsäure: 4,3 g/l

Trinkreife: 2019-2024

Serviertemperatur: 12°C

Reben & Keller: Aus biodynamischem Anbau. Ausbau im traditionellen *Vierlig-Fass* (600-Liter Holzfass aus Schwarzwälder Eiche). Spontan vergoren, langes Hefelager.

Weinbeschreibung: Duft erinnert an Apfelblüten, Rosen, Birne, Banane, Aprikose, Nüsse (Mandeln, Walnüsse, Kastanie), Butter, Holunderblüten, Zitronen, Quitten. Kräftiger und gehaltvoller, ausdrucksvoller Körper. Gut balancierte, fruchtig-würzige Säure, die sich unterordnet und weich und harmonisch einfügt. Kräftiger und langanhaltender Abgang.

Speiseempfehlung: Besonders geeignet zu aromatischen, deftigen und gut gewürzten Speisen, sowie zu gebratenen Gerichten, Fisch und Käse.

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.