



# ZÄHRINGER

WEINGUT

Seit 1844

## 2018 „Edition Zähringer Löwe“ Merlot – Cabernet Sauvignon – Cabernet Franc trocken



Art Nr. 343

**Rebsorten:** Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

**Alkohol:** 14,0 %vol    **Restsüsse:** 1,0 g/l    **Gesamtsäure:** 5,9 g/l

**Serviertemperatur:** 16-18°C

**Reben & Keller:** Aus biodynamischem Anbau. Streng ertragsreduziertes, selektioniertes, vollreifes Lesegut. Lagerung über 24 Monate im Barrique (ca. 80% neues Holz). Unfiltriert abgefüllt.

**Weinbeschreibung:** Kräftiges Purpurrot. Deutliche Holzwürze mit Aromen reifer Brombeere, schwarzer Johannisbeere und Holunder. Am Gaumen vollmundig und rund mit gereiften Gerbstoffen und gut eingebundener Säure.

**Speiseempfehlung:** Wir empfehlen diesen Wein besonders zu Bratengerichten (auch Gänsebraten) mit kräftiger Sauce, zu Rind und Wild, sowie zu gereiftem Hartkäse wie Gruyère.

**Weitere Hinweise:** vegan; enthält Sulfite

**Zertifizierungen:** DE-Öko 039, Ecovin, demeter

**Auszeichnungen:**

91 Punkte / Gold - Internationaler Bioweinpreis 2020

2 Trauben Gault&Millau 2022 Verkostung Baden & Württemberg

### 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.