



ZÄHRINGER

WEINGUT

Seit 1844

2018 Müller-Thurgau trocken (1,0l)



Art Nr. 301 • 1,0l

Rebsorten: Müller-Thurgau

Alkohol: 11,5 %vol

Restsüsse: 6,0 g/l

Gesamtsäure: 5,3 g/l

Trinkreife: 2019-2021

Serviertemperatur: 8°C

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

Weinbeschreibung: Ein fruchtig, würziger Wein mit floralen Aromen, die an ein Bukett von Blumenwiesen erinnern. Grüne Apfelnoten, grüne Birnen, Stachelbeeren und Walnüsse. Die Säure hält sich sehr dezent im Hintergrund, daher weich, harmonisch ausgewogen und rund im Gaumen.

Speiseempfehlung: Leichte Speisen, Gerichten mit Pilzen, gewürzte Fleischspeisen (Kalb, Pute, Schwein), Käse (besonders Hartkäse).

Weitere Hinweise: 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.