



ZÄHRINGER

WEINGUT

Seit 1844

2018 Muskateller Gutswein halbtrocken



Art Nr. 357 • 0,75l

Rebsorte: Muskateller

Alkohol: 13,0 %vol

Restsüsse: 14,1 g/l

Gesamtsäure: 6,1 g/l

Trinkreife: 2018-2020

Serviertemperatur: 8-10°C

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

Weinbeschreibung: Eleganter, frischer Muskateller mit einem zarten Bukett von Holunderblüten, Muskat, Pfirsich. Feine Säure mit einer natürlichen Fruchtsüße aus den Muskatellertrauben.

Speiseempfehlung: Der feinfruchtige Muskateller ist mit seiner leichten Restsüsse ein perfekter Aperitif-Wein. Er begleitet aber auch leichte sowie vegetarische Küche und ist durch die Fruchtsüße ein guter Partner für asiatische Gerichte. Ebenfalls sehr passend zu Käse, insbesondere Blauschimmelkäse.

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.