



ZÄHRINGER

WEINGUT

Seit 1844

2018 Sauvignon Blanc Gutswein trocken



Art Nr. 324 • 0,75l

Rebsorten: Sauvignon Blanc

Alkohol: 13,0 %vol

Restsüsse: 4,7 g/l

Gesamtsäure: 6,3 g/l

Trinkreife: 2019-2022

Serviertemperatur: 10°C

Reben & Keller: Aus biodynamischem Anbau. Im Edelstahl ausgebaut

Weinbeschreibung: In der Farbe helles Goldstroh mit leicht grünlichen Reflexen. Intensiver würziger Duft mit frischen Aromen von Holunderblüte, Minze, Limone, Brennnessel, Zuckerschoten und Stachelbeere. Deutliche Anklänge von Cassis; auch etwas kräutrige Aromen. Rassig, mit erfrischendem, leichten Körper und einer pikanten, knackigen Säure; saftig mit langem finessenreichem Nachhall.

Speiseempfehlung: Wir empfehlen diesen Wein besonders zu Spargel, Meeresfrüchten und Fisch, passt auch gut zur asiatischen Küche, vegetarischen Gerichten und Käse (insbesondere zu Ziegenkäse).

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.