



ZÄHRINGER

WEINGUT
Seit 1844

2018 „Edition Zähringer Löwe“ Spätburgunder trocken



Art Nr. 336

Rebsorten: Spätburgunder

Alkohol: 16,0 % vol Restsüsse: 1,8 g/l Gesamtsäure: 5,8 g/l

Serviertemperatur: 16-18°C

Reben & Keller: Aus biodynamischem Anbau. Streng ertragsreduziertes, selektioniertes, vollreifes Lesegut aus der Heitersheimer Sonnhohle. Lagerung über 24 Monate im Barrique (50% Neuholz). Unfiltriert abgefüllt.

Weinbeschreibung: Kräftige, granat- bis rubinrote Farbe. Breites Aromenspektrum von reifer Kirsche, Röst- und Holzwürze, Bittermandel und Vanille. Am Gaumen wärmend mit kräftigem Tannin.

Speiseempfehlung: Wir empfehlen diesen Wein besonders zu Wild- und Bratengerichten mit kräftigen Saucen, zu Raclette oder Käsefondue.

Weitere Hinweise: vegan; enthält Sulfite

Zertifizierungen: DE-Öko 039, Ecovin, demeter

+++ 90 Punkte / Gold - Internationaler Bioweinpreis 2020 +++

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.