



ZÄHRINGER

WEINGUT

Seit 1844

2018 Spätburgunder Vierlig trocken



Art Nr. 435

Rebsorten: Spätburgunder

Alkohol: 14,5 %vol

Restsüsse: 1,5 g/l

Gesamtsäure: 5,0 g/l

Serviertemperatur: 18°C

Reben & Keller: Aus biodynamischem Anbau. Ausbau im traditionellen *Vierlig-Fass* (600-Liter Holzfass aus Schwarzwälder Eiche).

Weinbeschreibung: Facettenreiches, feingliedriges Duftspiel von Beerenfrüchten, insbesondere Brombeeren und schwarzen Johannisbeeren, auch schwarze Kirschen, kräftige Struktur und feine Gerbstoffnoten. Dezent eingebundenes Tannin. Kräftig und nachhaltig im Abgang.

Speiseempfehlung: Passt zu gut gewürzten Speisen mit kräftigen Saucen, insbesondere zu Wildgerichten (Reh, Gams, Hirsch, Wildschwein), Fleisch (Rind, insbesondere Braten, Sauerbraten, Kalbsleber, Lammkeule, Steak) und Käse (Edelpilzkäse, Reblochon, 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.