



ZÄHRINGER

WEINGUT

Seit 1844

2019 Winzersekt Brut Traditionelle Flaschengärung



Art Nr. 630

Rebsorten: Johanniter, Nobling

Alkohol: 12,5 %vol

Restsüsse: 6,5 g/l

Gesamtsäure: 6,2 g/l

Serviertemperatur: 5 - 8°C

Reben & Keller: Aus ökologischem Anbau. Hergestellt nach dem Verfahren der traditionellen Flaschengärung.

Weinbeschreibung: In der Nase zeigen sich Apfel-, Birnen- und Grapefruitaromen sowie Blütenkomponenten. Auf der Zunge ein außergewöhnlich erfrischendes und gleichzeitig geschmeidiges Mousseux. Im Gaumen angenehme Fruchtsäuren, fein balanciert mit einer kaum wahrnehmbaren, aber vorhandenen Restsüsse.

Speiseempfehlung: Eignet sich ganz besonders als Aperitif und als klassischer Sekt für Feierlichkeiten jeglicher Art. Sehr schön zu leichten (Vor-) Speisen oder Salaten.

Weitere Hinweise: vegan; 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.