



ZÄHRINGER

WEINGUT

Seit 1844

2019 Chardonnay Gutswein trocken



Art Nr. 353

Rebsorte: Chardonnay

Alkohol: 12,5%

Restsüsse: 2,0 g/l

Gesamtsäure: 5,0 g/l

Serviertemperatur: 10°C

Reben & Keller: Aus biodynamischem Anbau. Ausgebaut im Edelstahl und im Barriquefass.

Weinbeschreibung: Feinduftig, knackig-frischer Chardonnay mit einer großen Bandbreite an Aromakomponenten von Blütenduft (Flieder) über Birne, reifer Apfel bis hin zu fruchtigen Zitruskomponenten (Grapefruit). Feinfruchtige, leicht pikante Säure im Gaumen, entwickelt dann leicht süßliche Geschmackseindrücke. Stabiler, voller Körper, hält lange vor.

Speiseempfehlung: Wir empfehlen diesen Wein für gesellige Abende. Er ist ein vielseitiger Essensbegleiter und passt ausgezeichnet zu Fisch. Aber auch zu leichten, gut gewürzten Fleischspeisen (Kalbfleisch), Schweinefleisch gebraten, mit leicht säuerlicher Soße, sowie zu Käse (insbesondere Ziegen- und Schafskäse).

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.