



# ZÄHRINGER

WEINGUT

Seit 1844

## 2019 Prikkler Perlwein trocken



Art Nr. 610 • 0,75l

**Rebsorten:** Piwi-Weißweinsorten, Müller-Thurgau, Weißburgunder

**Alkohol:** 11%vol

**Restsüsse:** 11,7 g/l

**Gesamtsäure:** 6,4 g/l

**Trinkreife:** 2018-2020

**Serviertemperatur:** 5 - 8°C

**Reben & Keller:** Aus biologischem Anbau. Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure.

**Weinbeschreibung:** Der Prikkler ist ein Secco, der etwas weniger Kohlensäure als unsere Winzersekte aufweist. Dominant ist seine feinspritzende Kohlensäure, im Duft geprägt von zarten Aromen, vorrangig Apfel- und Birnenduft. Im Geschmack rund und harmonisch hinterlässt er im Gaumen und auf der Zunge eine erfrischende, zarte Säure.

**Speiseempfehlung:** Eignet sich als leichter Aperitif sowie zu leichten Vorspeisen oder Salaten. Er ist aber auch „einfach für sich“ ein erfrischendes Erlebnis.

**Weitere Hinweise:** 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.