



ZÄHRINGER

WEINGUT

Seit 1844

2020 Chardonnay Réserve

Selektionswein trocken



Art Nr. 340

Rebsorten: Chardonnay

Alkohol: 13,0 %vol

Restsüsse: 0,3 g/l

Gesamtsäure: 5,2 g/l

Serviertemperatur: 10°C

Reben & Keller: Aus biodynamischem Anbau. Streng selektioniertes, vollreifes Lesegut aus der Heitersheimer Sonnhohle. Im Holzfass spontan vergoren. Langes Hefelager. In Barrique und Edelstahl ausgebaut.

Weinbeschreibung: Kräftiges, facettenreiches Spektrum im Duft: Mirabelle, Quitte, Lychee, reife Honigmelone und Zitruskomponenten (Orangen). Bleibt trotz großer Fülle sehr lebendig mit harmonischer Säure. Spannungsreiches Spiel von Säure, Mineralität, kräutrig-würzigen Komponenten und Süsse. Vollmundig, cremig mit langem Nachhall.

Speiseempfehlung: Als Aperitif oder als hervorragender Essensbegleiter von Risotto, Pilzen und vegetarischen/veganen Gerichten. Ebenso zu Meeresfrüchten, Fisch und insbesondere Sushi; insgesamt zur asiatischen Küche - auch gerne etwas schärfer-passend.

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.