



# ZÄHRINGER

WEINGUT

Seit 1844

## 2020 CHASSELAS - LEHRLINGSWII

### Badischer Landwein trocken

**Rebsorten:** Gutedel (Chasselas)

**Alkohol:** 10,5 %vol.

**Restsüsse:** 1,0 g/l

**Gesamtsäure:** 4,7 g/l

**Serviertemperatur:** 12°C

**Reben & Keller:** Aus biodynamischem Anbau. Streng selektiertes, vollreifes Lesegut. Spontangärung, 5% Ganztrauben, 9 Monate Lagerung auf der Feinhefe. Pied de Cuve (Vergärung mit weinbergseigenen Hefen). Unfiltriert abgefüllt.

**Weinbeschreibung:** In der Nase rote Johannisbeere und dezenter Heuduft. Leichter, geschmeidig weicher und säurearmer Weißwein mit nussigem und an Mandel erinnerndem Bukett, Honigmelone mit etwas Minze. Lang anhaltender Geschmack im Gaumen.

**Speiseempfehlung:** Unser Chasselas Lehrlingswii eignet sich vorzüglich zu Salaten aller Art, klaren Suppen und hellen Fleischspeisen, Geflügel und auch Fisch.

**Weitere Hinweise:** vegan

**Zertifizierungen:** DE-Öko 039, Ecovin, Demeter



Art Nr. 7410

#### 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.