



ZÄHRINGER

WEINGUT
Seit 1844

2020 Chasselas Vierlig trocken



Art Nr. 410

Rebsorten: Gutedel (Chasselas)

Alkohol: 12,0 %vol

Restsüsse: 1,1 g/l

Gesamtsäure: 5,2 g/l

Serviertemperatur: 12°C

Reben & Keller: Aus biodynamischem Anbau. Ausbau im traditionellen *Vierlig-Fass* (600-Liter Holzfass aus Schwarzwälder Eiche).

Cremig-schmelzige Stilistik durch biologischen Säureabbau und intensiven und langen Hefekontakt.

Weinbeschreibung: Leichter, säurearmer Weißwein, mit zartem, nussigem und an Mandeln erinnerndem Bukett, etwas roter Apfel, etwas Minze. Der Gutedel erhält durch die Reifung im Markgräfler VIERLIG - Eichenholzfaß eine fülligere Art und eine weiche, sehr angenehme Säure, die sich dezent im Hintergrund hält.

Speiseempfehlung: Chasselas vom Vierlig-Fass eignet sich vorzüglich für einfache und leichte, wenig gewürzte Gerichte, zu Vorspeisen, kalten Gerichten, hellen Fleischspeisen (insbesondere Kalb), gekochtem Geflügel, zu Fisch, insbesondere zu Zander, Hecht und Scholle.

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.