



# ZÄHRINGER

WEINGUT

Seit 1844

## 2020 Prikkler Traube - alkoholfrei Traubensaft mit zugesetzter Kohlensäure



Art Nr. 619

**Rebsorten:** Muskateller, Sauvignon Blanc, Gutedel

**Alkohol:** 0 %vol

**Restzucker:** 120 g/l

**Säure:** 10,5 g/l

**Nährwertangaben** (100ml enthalten durchschnittlich):

**Brennwert:** 223 KJ/ 52 Kcal

**Kohlenhydrate / davon Zucker:** 12,0 g

**Serviertemperatur:** 6-8°C

**Weinbeschreibung:** Intensiver Duft nach reifen Trauben, Äpfeln und Birnen, mit leichten Anklängen von Muskat. Animierende, frische Säure und verhaltene, leichte Süsse auf der Zunge.

**Speiseempfehlung:** Erfrischender, feiner Apéritif oder universeller Speisebegleiter. Der Prikkler Traube freut sich auch über einen Spritzer Holunderblütensirup, Aperol oder Campari

Der Prikkler Traube 2020 ist mindestens haltbar bis 31.12.2022. Nach dem Öffnen sollte er im Kühlschrank aufbewahrt und innerhalb weniger Tage ausgetrunken werden. Bitte kühl und dunkel lagern.

**Zertifizierungen:** DE-Öko 039

### 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.