



ZÄHRINGER

WEINGUT
Seit 1844

2020 Spätburgunder Vierlig trocken



Art Nr. 435 0,75L

Rebsorten: Spätburgunder

Alkohol: 13,5 %vol

Restsüsse: 0,8 g/l

Gesamtsäure: 6,6 g/l

Serviertemperatur: 18°C

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

Weinbeschreibung: Facettenreiches, feingliedriges Duftspiel von Beerenfrüchten, insbesondere Brombeere, schwarze Johannisbeere und Kirsche. Kräftige Struktur, feine Gerbstoffnoten und dezent eingebundenes Tannin. Nachhaltig und kräftig im Abgang.

Speiseempfehlung: Passt zu gut gewürzten Speisen mit dunklen Saucen, insbesondere zu Wildgerichten, kräftigem Käse und geschmortem Gemüse

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.