



ZÄHRINGER

WEINGUT
Seit 1844

2021 Cabernet Franc Réserve Réservewein trocken



Art Nr. 323 • 0,75L

Rebsorten: Cabernet Franc

Alkohol: 13,5 %vol

Restsüsse: 5,5 g/l

Gesamtsäure: 5,5 g/l

Serviertemperatur: 14°C

Reben & Keller: Aus biodynamischem Anbau. Im Barrique ausgebaut

Weinbeschreibung: Brillante Rotweinfarbe mit purpur- und rubinroten Reflexen. Duftet nach weißem Pfeffer mit Nuancen von Paprika und Kräutern. Im Gaumen fruchtig mit weicher, angenehmer Säure und gut balancierten Tanninen (Gerbstoffen). Abgerundet mit dezenten, gut eingebundenen Röstaromen durch die Reifung im Barrique. Gewachsen am Dottinger Castellberg in Südlage auf Kalk-Mergel-Boden.

Speiseempfehlung: Passt zu allen kräftig geschmorten oder gebratenen Gerichten, insbesondere Wild und Geflügel. Ein toller Begleiter zu gereiftem Käse. Ein typischer Winter-Wein.

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.