



ZÄHRINGER

WEINGUT

Seit 1844

2021 Chardonnay Sekt Brut



Art Nr. 646

Rebsorten: Chardonnay

Alkohol: 12,5 %vol

Gesamtsäure: 7,2g /l

Serviertemperatur: 5 - 8°C

Reben & Keller: Aus biologischem Anbau. Traditionelle Flaschengärung („méthode traditionnelle“) mit 18-24 Monaten Hefelager und einer Dosage von 9gr.

Weinbeschreibung: Duftet nach reifen gelben Früchten, Bratapfel, und Karamell mit leichter Briochenote. Feine süße, herbe Frucht, weichschmelzig im Gaumen mit animierendem Mousseux. Langer, eleganter Nachhall.

Speiseempfehlung: Ein Sekt für viele festliche Anlässe: Empfänge, Jubiläen oder zur Erfrischung. Auf Grund seines kräftigen Charakters auch sehr geeignet zur Begleitung eines Menüs, sei es als Aperitif zum Amuse Geule oder als erfrischender „Zwischengang“.

Weitere Hinweise: vegan; enthält Sulfite

Zertifizierungen: DE-ÖKO- 039, Ecovin

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.