



ZÄHRINGER

WEINGUT
Seit 1844

2021 Cuvée Rouge - Edelgräfler Gutswein trocken



Art Nr. 515

Rebsorten: Regent, Prior und Monarch

Alkohol: 12,5% vol

Restsüsse: 4,8 g/l

Gesamtsäure: 5,6 g/l

Serviertemperatur: 18°C

Reben & Keller: Aus ökologischem Anbau. Im großen Holzfass und in Barrique-Eichenholzfässern ausgebaut.

Weinbeschreibung: Der Edelgräfler Rotwein ist eine Cuvée aus Regent, Prior und Monarch. Ein spannendes Spiel von Aromen: feine Waldbeerendüfte, Himbeer- und Pflaumenaroma begleitet von einer zarten Holznote. Warmer, fruchtbetonter Charakter, harmonisch und nachhaltig.

Speiseempfehlung: Passt gut zu kräftig gebratenen und gegrillten Speisen, allen Arten von Nudelgerichten und zu Käse. Auch leicht gekühlt im Sommer auf der Terrasse zu genießen Unser Rotwein für den unkomplizierten Genuss.

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.