ZÄHRINGER
WEINGUT
Seit 1844

2021 Merlot Réserve

Réserveweine trocken

Art Nr. 326 • 0,75L

Rebsorten: Merlot

Alkohol: 13,5 %vol

Restsüsse: 1,8 g/l

Gesamtsäure: 6,3 g/l

Serviertemperatur: 14°C

Reben & Keller: Aus biodynamischem Anbau. Im Barrique ausgebaut

Weinbeschreibung: In der Nase intensive beerige Aromen von Johannisbeere, Waldbeere und Schattenmorelle. Anklänge von Minze und Wachholder, sowie ätherischen Komponenten. Kräftig – würzig im Geschmack, vielschichtig und komplex. Gewachsen am Castellberg in bester Südwestlage auf Kalk-Mergel-Boden.

Speiseempfehlung: Passt zu gegrillten oder kräftig gebratenen Speisen. Hervorragend zu Wildgerichten und kräftigen Vorspeisen wie Antipasti oder Tapas sowie Nudelgerichten, mit Tomaten und/oder roter Paprika und kräftigen Käsesorten.

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.

Weingut Zähringer • Johanniterstrasse 61 • D-79423 Heitersheim
Telefon: +49 7634 504 89-0 • Fax: +49 7634 504 89-99
info@weingut-zaehringer.de • www.weingut-zaehringer.de