



# 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.