

2021 Pinot Noir PUR



Art Nr. 368 • 0,75l

Rebsorten: Spätburgunder

Alkohol: 13,0 %vol **Restsüsse:** 1,4 g/l **Gesamtsäure:** 5,3 g/l

Serviertemperatur: 16-18°C

Reben & Keller:

Aus biodynamischem Anbau. Streng ertragsreduziertes, selektioniertes Lesegut aus der Heitersheimer Sonnhohle. Kaltmazeration und Spontangärung mit Ganztraubenanteilen, 18 Monate Barriquelagerung, ca. 50% Neuholz. Unfiltriert abgefüllt.

>>Keine Schwefelzusätze während der gesamten Weinbereitung.<<

Weinbeschreibung:

Mittlere rubinrote Farbe. Aromen von reifen Brombeeren, Kirschlikör, Vanille und Zimt. Voluminöser, samtiger Körper mit kräftigem Gerbstoffgerüst. Langer Nachhall.

Speiseempfehlung:

Zu dunklen gewürzten Fleischspeisen, ob Wild oder Rind mit einer fruchtigen Bratensoße. Der Wein begleitet hervorragend kräftigen Käse aber auch Schokolade & Pralinen

Weitere Hinweise: vegan; enthält Sulfite*

Zertifizierungen: DE-ÖKO- 039, Ecovin, demeter

Auszeichnungen: Falstaff Weinguide 2024: 92 Punkte
Eichelmann 2024: 88 Punkte

*während der Gärung entstehen natürlicherweise Spuren von schwefliger Säure. Deshalb ist dieser Hinweis vorgeschrieben, auch wenn kein Schwefel zugesetzt wurde.

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.

Die Geschichte hinter den Zähringer Naturweinen

Von Betriebsleiter Paulin Köpfer

Weltweit wird über neue Geschmacksbilder von Wein debattiert und gestritten. Zwar heisst es „de gustibus non est disputandum“, aber ich würde das so auslegen wollen, dass wir sehr wohl über Geschmack sprechen und streiten können - nur was jedem persönlich schmeckt, was jeder persönlich als „gut“ oder „schlecht“ wahrnimmt und bewertet, bleibt eine individuelle Entscheidung.

Alle Zähringer Weine sind „natural“: wir arbeiten seit vielen Jahren nach biologischen und biodynamischen Grundsätzen im Weinberg und Keller, und ausser Schwefel, verwenden wir (mit Ausnahmen) keine Zusätze.

Nicht zuletzt durch die Verwendung von Schwefel in der Weinbereitung, weisen unsere Weine eben auch den sorten- & regionaltypischen Charakter auf. Unter dem Begriff „natural wines“ erwarten viele Sommeliers und Kunden eine neue, aus klassischer Sicht eher atypische organoleptische Ausprägung. Diese geht i.d.R. einfach auf eine komplett andere Vinifikation zurück.

Seit 2010 habe ich persönlich viele Gelegenheiten wahrgenommen wiederholt Georgien zu besuchen und dort vor Ort den Wein, den Weinanbau und die traditionelle Weinbereitung intensiv zu studieren und mich mit vielen Winzern, Oenologen und Weinwissenschaftlern auszutauschen. Immerhin kann dieses Land im Südbogen des Kaukasus kulturhistorisch als die Wiege des Weines gesehen werden. Die Weinbereitung hat dort nachweislich 8000 Jahre Geschichte. Darüber hinaus ist spannend, dass die ganz traditionelle Vinifikation vorrangig in Tongefässen sich über tausende von Jahren erhalten hat und heute noch gepflegt wird. Dabei werden nicht nur die Rot- sondern auch die Weißweine mit der Maische (d.h. mit Kernen, Schalen und teilweise auch den Rappen) vergoren.

Im Jahr 2017 haben wir im Weingut Zähringer erstmals hochwertige Weißburgunder Trauben, perfekt vorselektioniert, einer natürlichen Maischegärung ohne jegliche Zusätze unterzogen: Trauben eingemaischt ohne Hefe- oder anderen Zugaben spontan vergoren, nach gewisser Nachmazeration abgepresst und den Wein zur weiteren Reifung in Barriques eingelagert. Nach 1 Jahr Lagerung und natürlicher „Stabilisierung“ über die Zeit erreicht der Wein nun die Füllreife.

Die Begeisterung und den Erfolg mit unserem Weissburgunder Orange, motivierte uns hier weiterzumachen. Es folgte mit dem Jahrgang 2018 der Pinot Noir PUR, dann 2020 der Sauvignier Gris AMBER und 2021 der Chasselas PUR.