



ZÄHRINGER

WEINGUT

Seit 1844

2021 Weissburgunder trocken (1,0l)



Art Nr. 306

Rebsorten: Weissburgunder

Alkohol: 12,5 %vol

Restsüsse: 5,3 g/l

Gesamtsäure: 6,2 g/l

Serviertemperatur: 8°C

Reben & Keller: Aus biologischem Anbau. Im Edelstahl ausgebaut.

Weinbeschreibung: Duft von Äpfeln, Aprikosen, Birnen und Nüssen. Spritzig, elegant, mit dezenter Burgunder-Note. Angenehme, betonte Säure, kräftig im Abgang.

Speiseempfehlung: Passt gut zu Fisch, hellen Fleischspeisen, Braten. Geflügel, Käse (Bergkäse, Allgäuer, Gruyère, Appenzeller), und Spargel.

Weitere Hinweise: enthält Sulfite, vegan

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.