



ZÄHRINGER

WEINGUT
Seit 1844

2021 Weissburgunder Gutswein trocken



Art Nr. 351

Rebsorte: Weissburgunder

Alkohol: 12,5 %vol

Restsüsse: 3,9 g/l

Gesamtsäure: 6,6 g/l

Serviertemperatur: 8°C

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

Weinbeschreibung: Ein Wein mit erfrischendem Bouquet der in einem strahlendem Strohgelb im Glas steht. Aromen von Birne, Quitte, Limette und Grapefruit. Sehr elegant mit rassiger Säure und rund im Abgang.

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

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.