



ZÄHRINGER

WEINGUT

Seit 1844

2022 Chardonnay Réserve

Réserve-Weine trocken



Art Nr. 340 • 0,75L

Rebsorten: Chardonnay

Alkohol: 13,0 %vol

Restsüße: 1,7 g/l

Gesamtsäure: 5,9 g/l

Serviertemperatur: 11°C

Reben & Keller: Aus biodynamischem Anbau. Streng selektioniertes, vollreifes Lesegut aus der Heitersheimer Sonnhohle. Im Holzfass spontan vergoren. Langes Hefelager. In Barrique (Erst- und Zweitbelegung).

Weinbeschreibung: Kräftiges, facettenreiches Spektrum im Duft: Mirabelle, Quitte, Lychee, reife Honigmelone und Zitruskomponenten (Orangen). Bleibt trotz großer Fülle sehr lebendig mit harmonischer Säure. Spannungsreiches Spiel von Säure, Mineralität, kräutrig-würzigen Komponenten. Vollmundig, cremig mit langem Nachhall.

Speiseempfehlung: Als Aperitif oder als hervorragender Essensbegleiter von Risotto, Pilzen und vegetarischen/veganen Gerichten. Ebenso zu Meeresfrüchten und Fisch mit Beurre Blanc. Die reichen Aromen des Chardonnay harmonieren mit scharf gewürzten Gerichten, kräftigen Saucen oder reifem Käse.

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.