



ZÄHRINGER

EST. 1844

2022 Crémant Baden ZÉRO DOSAGE



Art Nr. 651 • 0,75L

Rebsorten: Spätburgunder 60% / Chardonnay 40%

Hefelager: Mindestens 24 Monate

Dosage: Keine, auch kein Schwefel

Reben & Keller: Trauben von verschiedenen Parzellen um Heitersheim (Lehm-Löss Boden). Von Hand gelesen und als ganze Trauben schonend gepresst. Traditionelle Flaschengärung („Methode Traditionelle“),

Weinbeschreibung:

In der Nase zarte Zitrusfrüchte und reife Röst- bzw. Nussaromen. Harmonisch im Gaumen, dezenter Hefeschmelz und elegantes Säurespiel. Ein Hochgenuss für alle anspruchsvollen Schaumwein-Fans.

Speiseempfehlung:

Ein idealer Speisebegleiter und für feierliche Stunden.

Alkohol: 12,5 % vol

Gesamtsäure: 5,6 g/l

Serviertemperatur: 5 - 8°C

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.

Weingut Zähringer • Johanniterstrasse 61 • D-79423 Heitersheim
Telefon: +49 7634 504 89-0 • Fax: +49 7634 504 89-99
info@weingut-zaehring.de • www.weingut-zaehring.de

