

2022 Cuvée Rouge Edelgräfler



Art Nr. 515 • 0,75L

Rebsorten: Regent, Prior und Monarch

Alkohol: 12,0% vol

Restsüsse: 3,8 g/l

Gesamtsäure: 6,0 g/l

Serviertemperatur: 18°C

Reben & Keller:

Im großen Holzfass und in Barrique-Eichenholzfässern ausgebaut.

Weinbeschreibung:

Der Edelgräfler Rotwein ist eine Cuvée aus Prior, Regent und Cabernet Cortis. Ein spannendes Spiel von Aromen: feine Waldbeerendüfte, Himbeer- und Pflaumenaroma begleitet von einer zarten Holznote. Warmer, fruchtbetonter Charakter, harmonisch und nachhaltig.

Speiseempfehlung:

Passt gut zu kräftig gebratenen und gegrillten Speisen, allen Arten von Nudelgerichten und zu Käse. Auch leicht gekühlt im Sommer auf der Terrasse zu genießen Unser Rotwein für den unkomplizierten Genuss.

Weitere Hinweise: vegan; enthält Sulfite

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.