ZÄHRINGER
WEINGUT
Seit 1844

2022 Grauburgunder

Literwein trocken

Art Nr. 305 • 1,0L

Rebsorten: Grauburgunder

Alkohol: 12,0 %vol

Restsüsse: 2,9 g/l

Gesamtsäure: 4,3 g/l

Serviertemperatur: 8-10°C

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

Weinbeschreibung: Zarter Duft von Apfel- und Holunderblüte, Rose, Birne, Banane, Zitrone und Mangoschale. Kräftiger, gut strukturierter Körper mit betonter, aber gut balancierter Säure. Gehaltvoll und kräftig.

Speiseempfehlung: Besonders geeignet zu deftigen und gut gewürzten Speisen, zu gebratenem Fisch, Wildgeflügel, gebratenem oder geschmorten Rindfleisch mit gehaltvoller Soße und zu Käse.

Weitere Hinweise: enthält Sulfite, vegan

Zertifizierungen: DE-ÖKO 039

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-zaehringer.de • www.weingut-zaehringer.de

demeter ECOVIN