ZÄHRINGER
WEINGUT
Seit 1844

2022 Grauburgunder
Gutswein trocken

Art Nr. 360 • 0,75L

Rebsorte: Grauburgunder

Alkohol: 13,0 %vol

Restsüsse: 0,5 g/l

Gesamtsäure: 5,2 g/l

Serviertemperatur: 8-10°C

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

Weinbeschreibung: Zarter Duft von Apfelblüten, Holunderblüten, Nüssen, Minze und Limettenschalen. Kräftiger, gut strukturierter Körper mit pikanter und betonter, aber gut balancierter Säure. Gehaltvoll und frisch.

Speiseempfehlung: Besonders geeignet zu aromatischen, deftigen und gut gewürzten Speisen, sowie zu gebratenen Gerichten. Ein idealer Wein zu asiatisch geprägten Gerichten.

Weitere Hinweise: vegan, enthält Sulfite

Zertifizierungen: DE-ÖKO-039, Ecovin, demeter

Auszeichnungen: Falstaff Weinguide 2024: 90+ Punkte

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