



# ZÄHRINGER

## WEINGUT

Seit 1844

## 2022 Sauvignier Gris AMBER

**Rebsorten:** Sauvignier Gris

**Alkohol:** 14,5 %vol    **Restsüsse:** 1,4g/l    **Gesamtsäure:** 5,6 g/l

**Serviertemperatur:** 12 - 14°C

**Reben & Keller:** Naturwein aus einer neuen Rebsorte

„Nichts rein, nichts raus“ nach diesem Motto der Naturwein-Bewegung wurde dieser Wein vinifiziert. Sauvignier Gris ist eine 1983 in Freiburg gezüchtete pilzwiderstandsfähige (Piwi) Sorte aus Seyval Blanc und der Rebsorte Zähringer! Von ertragsreduzierten Rebflächen wurde streng selektioniertes Lesegut an zwei Leseterminen geerntet. Ca. 50% der Trauben wurden direkt abgepresst und spontan vergoren, die andere Hälfte nach Kaltmazeration (Kaltstandzeit vor der Gärung) dann für ca. sechs Monate auf der Maische vergoren. Anschließend 8 Monate Barriquelagerung, (ca. 50% Neuholz). Unfiltriert und ohne jeglichen Schwefelzusatz\* abgefüllt.



Art Nr. 354

**Weinbeschreibung:**

Im Glas bernsteinfarben bis rotbraun mit einem zarten Goldschimmer. Kräftige Fruchtsüße in der Nase die an Pfirsichlikör und Birnenkompott erinnert. Leichter Duft nach frischem Erdbeergelee und Hagebuttentee mit einem Hauch von marokkanischer Minze und Bittermandel. Am Gaumen reife goldgelbe Mirabelle, Honigmelone und mild würzigem Kurkuma. Gerbstoffreicher, süßlicher Abgang mit einer kräftigen Säure.

**Speiseempfehlung:**

Mit seiner würzigen Phenolstruktur passt der Amber hervorragend zu leichten Currygerichten, Risotto, fruchtigem Chutney, kräftig gewürztem Geflügel und auch zu Crème Brûlée

**Weitere Hinweise:** vegan; enthält Sulfite\*

**Zertifizierungen:** DE-Öko 039, Ecovin, Demeter

\*während der Gärung entstehen natürlicherweise Spuren von schwefliger Säure. Deshalb ist dieser Hinweis vorgeschrieben, auch wenn kein Schwefel zugesetzt wurde.

**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.



# ZÄHRINGER

## WEINGUT

Seit 1844

### Die Geschichte hinter den Zähringer Naturweinen

*Von Betriebsleiter Paulin Köpfer*

Weltweit wird über neue Geschmacksbilder von Wein debattiert und gestritten. Zwar heisst es „de gustibus non est disputandum“, aber ich würde das so auslegen wollen, dass wir sehr wohl über Geschmack sprechen und streiten können - nur was jedem persönlich schmeckt, was jeder persönlich als „gut“ oder „schlecht“ wahrnimmt und bewertet, bleibt eine individuelle Entscheidung.

Alle Zähringer Weine sind „natural“: wir arbeiten seit vielen Jahren nach biologischen und biodynamischen Grundsätzen im Weinberg und Keller, und ausser Schwefel, verwenden wir (mit Ausnahmen) keine Zusätze.

Nicht zuletzt durch die Verwendung von Schwefel in der Weinbereitung, weisen unsere Weine eben auch den sorten- & regionaltypischen Charakter auf. Unter dem Begriff „natural wines“ erwarten viele Sommeliers und Kunden eine neue, aus klassischer Sicht eher atypische organoleptische Ausprägung. Diese geht i.d.R. einfach auf eine komplett andere Vinifikation zurück.

Seit 2010 habe ich persönlich viele Gelegenheiten wahrgenommen wiederholt Georgien zu besuchen und dort vor Ort den Wein, den Weinanbau und die traditionelle Weinbereitung intensiv zu studieren und mich mit vielen Winzern, Oenologen und Weinwissenschaftlern auszutauschen. Immerhin kann dieses Land im Südbogen des Kaukasus kulturhistorisch als die Wiege des Weines gesehen werden. Die Weinbereitung hat dort nachweislich 8000 Jahre Geschichte. Darüber hinaus ist spannend, dass die ganz traditionelle Vinifikation vorrangig in Tongefässen sich über tausende von Jahren erhalten hat und heute noch gepflegt wird. Dabei werden nicht nur die Rot- sondern auch die Weißweine mit der Maische (d.h. mit Kernen, Schalen und teilweise auch den Rappen) vergoren.

Im Jahr 2017 haben wir im Weingut Zähringer erstmals hochwertige Weißburgunder Trauben, perfekt vorselektioniert, einer natürlichen Maischegärung ohne jegliche Zusätze unterzogen: Trauben eingemaischt ohne Hefe- oder anderen Zugaben spontan vergoren, nach gewisser Nachmazeration abgepresst und den Wein zur weiteren Reifung in Barriques eingelagert. Nach 1 Jahr Lagerung und natürlicher „Stabilisierung“ über die Zeit erreicht der Wein nun die Füllreife.

Die Begeisterung und den Erfolg mit unserem Weissburgunder Orange, motivierte uns hier weiterzumachen. Es folgte mit dem Jahrgang 2018 der Pinot Noir PUR, dann 2020 der Sauvignier Gris AMBER und 2021 der Chasselas PUR.