

2022 Spätburgunder MALTESERGARTEN RÉSERVE



Art Nr. 344 • 0,75L

Rebsorten: Spätburgunder

Alkohol: 13,5 %vol

Restsüsse: 0,7 g/l

Gesamtsäure: 5,2 g/l

Serviertemperatur: 18°C

Reben & Keller:

Streng selektioniertes, vollreifes Lesegut aus der Heitersheimer Sonnhohle. Im Holzfass spontan vergoren, langes Hefelager und im Barrique ausgebaut.

Weinbeschreibung:

Feines Bukett von Beerenfrüchten (Brombeeren, schwarze Johannisbeeren, Kirsche, Holunderbeeren usw.) und Gewürzaromen (Zimt, Vanille, Nelken, grüner Pfeffer). Im Gaumen ausgeprägter Pinot: feine, gut eingebundene Säure, körperreich, reife Tannine.

Speiseempfehlung: Wir empfehlen diesen Wein zu Wildgerichten, Sauerbraten, dunklen Fleischspeisen, sowie zu allen gut gewürzten und kräftigen Speisen, auch zu Käse.

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.