



ZÄHRINGER

WEINGUT

Seit 1844

2022 Spätburgunder Gutswein trocken

Rebsorten: Spätburgunder

Alkohol: 13,5% vol.

Restsüsse: 1,1 g/l

Gesamtsäure: 6,0 g/l

Serviertemperatur: 14°C

Reben & Keller: Aus biodynamischem Anbau. Im großen Holzfass gereift.

Weinbeschreibung: Facettenreiches, feingliedriges Duftspiel von Beerenfrüchten. Besonders Brombeere, schwarze Johannisbeere und Kirsche. Jugendlich frischer, noch sehr ungestümer Körper mit Reifepotential. Ein Wein mit kräftiger Struktur, feinen Gerbstoffnoten und dezent eingebundenen Tanninen.

Speiseempfehlung: Gut gewürzte Speisen mit kräftigen Saucen, wie Rehrücken, Braten, Sauerbraten, Kalbsleber, Lammkeule, Steak oder Cordon bleu. Passend zu Käse wie Reblochon, Bergkäse, Ziegen- oder Schafskäse.

Weitere Hinweise: vegan; enthält Sulfite

Zertifizierungen: DE-ÖKO-039, Ecovin, Demeter



Art Nr. 329 • 0,75L

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.