



ZÄHRINGER

WEINGUT
Seit 1844

2022 Tamino Cuvée Rouge trocken



Art Nr. 518 0,75L

Rebsorten: Cabernet Cortis, Regent und Prior

Alkohol: 12,0% Vol.

Restsüsse: 5,2 g/l

Gesamtsäure: 5,9 g/l

Serviertemperatur: 14-18°C

Reben & Keller: Aus ökologischem Anbau. Im großen Holzfass und Stahltank ausgebaut.

Weinbeschreibung: Der Tamino Cuvée Rouge ist eine Cuvée aus Cabernet Cortis, Regent und Prior. Intensives Fruchtaroma von schwarzer Johannisbeere, Kirsche und Brombeere. Saftig und kraftvoll mit moderate Säure und samtigem Tanningerüst. Ein harmonischer, voller Rotwein mit viel Kraft und einer feinen Balance.

Speiseempfehlung:

Perfekt zu kräftig gebratenen oder gegrillten Speisen. Leicht gekühlt ist der Tamino Cuvée Rouge auch ein schöner Begleiter zur leichten Sommerküche.

Weitere Hinweise: enthält Sulfite

Zertifizierungen: DE-Öko 039, Ecovin

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.