



ZÄHRINGER

WEINGUT

Seit 1844

2022 Viognier Castellberg Lagenwein trocken



Art Nr. 347 • 0,75L

Rebsorten: Viognier

Alkohol: 12,5 %vol

Restsüsse: 1,4 g/l

Gesamtsäure: 5,4 g/l

Serviertemperatur: 10°C

Reben & Keller: Der Viognier zählt zu den ältesten Rebsorten Europas mit Ursprung im oberen Rhonetal. Mit seiner Aromatik, die Exotik, reife gelbe Früchte und Kräuternoten vereint, ist er genau das, was Weinfreunde suchen: duftig, rar und mit dem Nimbus des Geheimtipps behaftet. Unser Viognier wächst auf den Kalkmergelböden des Ballrechter Castellbergs, einer der „ersten Gewächs-Lagen“ des Markgräflerlandes. Wie alle Selektionsweine stammen die Trauben aus ausgewählten und ertragsreduzierten Weinbergspartellen. Die von Hand gelesenen Trauben werden besonders sorgsam verarbeitet und im Barrique spontan vergoren. Aus biologisch-dynamischem Anbau

Weinbeschreibung: Birne, weißer Pfirsich, Aprikosen, Jasmin, Süßholz und Bourbon-Vanille. Saftig, mineralisch, mit pfeffriger Würze; extraktreich mit viel Frucht & Fülle; harmonisch und dennoch mit viel Spannung im Gaumen.

Speiseempfehlung: Großartiger Begleiter der aromatischen und feinen Fischküche, wie Heilbutt mit Trüffel oder Thunfischtartar. Frühlingsgemüse oder Geflügel mit heller Sauce, Risotto mit Pilzen oder Meeresfrüchten.

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.