ZÄHRINGER
EST. 1844

2023 Cabernet Franc

MALTESERGARTEN RÈSERVE



Art Nr. 323 • 0,75L

Rebsorten: Cabernet Franc

Alkohol: 12,5 %vol

Restsüsse: 2,1 g/l

Gesamtsäure: 5,6 g/l

Serviertemperatur: 14°C

Reben & Keller:
Gewachsen im Wettelbrunner Maltesergarten. Im Barrique ausgebaut

Weinbeschreibung:
Brillantes Rot mit purpur- und rubinroten Reflexen. Duftet nach weißem Pfeffer mit Nuancen von Paprika und Kräutern. Im Gaumen fruchtig mit weicher, angenehmer Säure und gut balancierten Tanninen. Abgerundet mit dezenten, gut eingebundenen Röstaromen.

Speiseempfehlung:
Passt zu allen kräftig geschmorten oder gebratenen Gerichten, insbesondere Wild und Geflügel. Ein toller Begleiter zu gereiftem Käse. Ein typischer Winter-Wein.

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.

Weingut Zähringer • Johanniterstrasse 61 • D-79423 Heitersheim
Telefon: +49 7634 504 89-0 • Fax: +49 7634 504 89-99
info@weingut-zaehringer.de • www.weingut-zaehringer.de