



ZÄHRINGER

WEINGUT

Seit 1844

2023 Chardonnay Gutswein trocken

Rebsorte: Chardonnay

Alkohol: 12,5%

Restsüsse: 2,2 g/l

Gesamtsäure: 4,8 g/l

Serviertemperatur: 10°C

Reben & Keller: Aus biodynamischem Anbau. Ausgebaut im Edelstahltank.

Weinbeschreibung: Feinduftiger, knackig-frischer Chardonnay mit einer großen Bandbreite an Aromakomponenten. Von Blütenduft (Flieder) über Birne, reifem Apfel bis hin zu fruchtigen Zitrusnote (Grapefruit). Feinfruchtige, leicht pikante Säure im Gaumen, entwickelt dann leicht süßliche Geschmackseindrücke. Stabiler, voller Körper, hält lange vor.

Speiseempfehlung: Ein Wein für gesellige Abende und vielseitiger Essensbegleiter. Mit seinen fruchten Aromen passt er perfekt zu leichten Pastagerichten, Spargel, Salt, Fisch oder zu gut gewürzten oder süßlichen asiatischen Gerichten.

Weitere Hinweise: vegan; enthält Sulfite

Zertifizierungen: DE-ÖKO-039, Ecovin, Demeter



Art Nr. 353

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.