

2023 Cuvée Rouge TAMINO



Rebsorten: Regent, Cabertin, Prior und Cabernet Cortis

Alkohol: 13,0% vol

Restsüsse: 7,0 g/l

Gesamtsäure: 6,5 g/l

Serviertemperatur: 14°C

Reben & Keller:

Im großen Holzfass ausgebaut.

Weinbeschreibung:

Der Cuvée Rouge TAMINO Rotwein ist eine Cuvée aus Regent, Cabertin, Prior und Cabernet Cortis. Die sensorische Vielfalt und Synergie des Weins, lässt Tamino zu einem harmonischen, vollen Rotwein werden - mit viel Kraft und einer feinen Balance.

Speiseempfehlung:

Passt gut zu kräftig gebratenen und gegrillten Speisen, allen Arten von Nudelgerichten und zu Käse. Auch leicht gekühlt im Sommer auf der Terrasse zu genießen. Unser Rotwein für den unkomplizierten Genuss.

Art Nr. 515 • 0,75L

Weitere Hinweise: vegan; 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.