



ZÄHRINGER

WEINGUT
Seit 1844

2023 Grauburgunder Vierlig trocken



Art Nr. 425 • 0,75L

Rebsorten: Grauburgunder

Alkohol: 13,0%vol

Restsüsse: 2,5 g/l

Gesamtsäure: 6,2 g/l

Serviertemperatur: 12°C

Reben & Keller: Aus biodynamischem Anbau. Ausbau im traditionellen *Vierlig-Fass* (600-Liter Holzfass aus Schwarzwälder Eiche). Spontan vergoren, langes Hefelager.

Weinbeschreibung: Bukett von Birne, Aprikose, Nuss und Zitrus. Kräftiger und gehaltvoller Körper. Gut balancierte, fruchtig-würzige Säure, die sich unterordnet und weich und harmonisch einfügt. Kräftiger und langanhaltender Abgang.

Speiseempfehlung: Besonders geeignet zu aromatischen, deftigen und gut gewürzten Speisen, sowie zu gebratenen Gerichten.

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.