



ZÄHRINGER

WEINGUT

Seit 1844

2023 Pinot Noir Rosé

Gutswein trocken

Rebsorten: Spätburgunder

Alkohol: 13,5 %vol

Restsüsse: 1,0 g/l

Gesamtsäure: 5,7 g/l

Serviertemperatur: 8°C

Reben & Keller: Aus biodynamischem Anbau. Im Edelstahl ausgebaut.

Weinbeschreibung: erinnert im Duft an Himbeere, Kirsche, Oleanderblüte und Erdbeere. Leicht und beschwingter Körper, weich und beständig mit gut strukturierter Säure.

Speiseempfehlung: Der Spätburgunder Rosé ist der klassische Wein für warme Sommerabende. Er passt gut zu kalten und warmen Vorspeisen, gekochten und gebratenen Hauptspeisen, die leicht bis mittelstark gewürzt sind. Insbesondere zu Lachs, Terrinen, Schalen- und Krustentieren, hellen Fleischspeisen, gegrilltem Gemüse und Bruchetta.

Weitere Hinweise: vegan; enthält Sulfite

Zertifizierungen: DE-ÖKO-039, Ecovin, Demeter



Art Nr. 352 • 0,75L

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.