



# ZÄHRINGER

EST. 1844

## 2023 Pinot Rosé Brut Traditionelle Flaschengärung



Art Nr. 643 • 0,75l

Rebsorten: Pinot Meunier (Schwarzriesling) und Pinot Noir (Schwarzriesling)

Alkohol: 12,0% vol

Gesamtsäure: 5,9 g/l

Serviertemperatur: 5 - 8°C

Reben & Keller:

Von Hand gelesene und schonend verarbeitete Trauben (Ganztraubenpressung).

Traditionelle Flaschengärung („méthode traditionnelle“).

Mindestens 9-12 Monate Hefelager und 5 gr. Dosage.

Weinbeschreibung: In der Nase zeigen sich rote Beeren, Apfel-, Birnen- und Grapefruitaromen sowie Blütenkomponenten. Auf der Zunge ein außergewöhnlich erfrischendes und gleichzeitig geschmeidiges Mousseux. Im Gaumen angenehme Fruchtsäuren, fein balanciert mit einer kaum wahrnehmbaren, aber vorhandenen Restsüße.

Speiseempfehlung: Eignet sich ganz besonders als Aperitif und als klassischer Sekt für Feierlichkeiten jeglicher Art. Sehr schön zu leichten (Vor-) Speisen oder Salaten.

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.