



ZÄHRINGER

WEINGUT

Seit 1844

2023 Sauvignon Blanc

Gutswein trocken



Art Nr. 324 • 0,75L

Rebsorten: Sauvignon Blanc

Alkohol: 12,5 %vol

Restsüße: 2,0 g/l

Gesamtsäure: 5,1 g/l

Serviertemperatur: 10°C

Reben & Keller: Aus biodynamischem Anbau. Im Edelstahl ausgebaut

Weinbeschreibung: Im Glas helles Goldstroh mit leicht grünlichen Reflexen. Intensiver würziger Duft mit frischen Aromen von Holunderblüte, Minze, Limone und Stachelbeere. Anklänge von Cassis und Kräuter Aromen. Erfrischender leichter Körper, pikante knackige Säure; saftig mit langem Nachhall.

Speiseempfehlung: Wir empfehlen diesen Wein besonders zu kräftigem Fisch, Spargel oder als Aperitif. Auch zu asiatischen Gerichten und Käse (insbesondere zu Ziegenkäse).

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.