



ZÄHRINGER

WEINGUT

Seit 1844

2023 Weissburgunder Sonnhohle trocken



Art Nr. 341

Rebsorten: Weissburgunder

Alkohol: 13,5 %vol.

Restsüsse: 2,0g/l

Gesamtsäure: 5,3 g/l

Serviertemperatur: 10°C

Reben & Keller: Aus biodynamischem Anbau. Streng selektioniertes, vollreifes Lesegut aus der Heitersheimer Sonnhohle. Im Holzfass spontan vergoren. Langes Hefelager.

Weinbeschreibung: Außergewöhnlich breites, facettenreiches Spektrum an Duft und Geschmacksnuancen. Sehr floral (Blütendüfte) aber auch wunderbar fruchtig-mineralisch. Interessantes Spiel zwischen filigraner Säure und reifem Körper gepaart mit buttrig-laktischem Gaumeneindruck. Weicher, samtiger Abgang.

Speiseempfehlung: Als Aperitif oder als Essensbegleiter zu kräftigen hellen Fleischspeisen und in Butter zubereiteten Gerichten wie Fisch oder Gemüse.

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.