

2024 Chardonnay ALTENBERG GRANDE RÉSERVE



Art Nr. 340 • 0,75L

Rebsorten: Chardonnay

Alkohol: 13,0 %vol

Restsüße: 0,5 g/l

Gesamtsäure: 5,5 g/l

Serviertemperatur: 11°C

Reben & Keller:

Am Laufener Altenberg findet der Chardonnay optimale Bedingungen: kühle, aromaschonende Fallwinde vom Schwarzwald und kargere Böden mit höherem Kalkmergel Anteil.

Burgundische Vinifikation mit Ganztraubenpressung, spontaner Gärung in französischen Barriques (ca 20% neues Holz).

Weinbeschreibung:

Facettenreicher Duft mit viel Zitrusaromen. Außerdem: Mirabelle, Quitte, Lychee, reife Honigmelone. Vielschichtiger, balancierter Chardonnay mit intensiver Frucht, lebendiger Säure, kräutrig-würzigen Komponenten und langem Nachhall mit Grip.

Speiseempfehlung:

Vielseitiger Essensbegleiter leichten bis mittelschweren Gerichten. Passt gut zu Risotto, Pilzen und vegetarischen/veganen Gerichten. Ebenso zu Meeresfrüchten und Fisch mit Beurre Blanc.

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.