ZÄHRINGER
EST. 1844

2024 Crémant Baden Extra Brut
Traditionelle Flaschengärung



Art Nr. 650 • 0,75L

Rebsorten: Spätburgunder, Chardonnay

Alkohol: 12,0 %vol

Gesamtsäure: 6,2 g/l

Serviertemperatur: 5 - 8°C

Reben & Keller:
Von Hand gelesene und schonend verarbeitete Trauben (Ganztraubenpressung) von ausgewählten Anlagen. Traditionelle Flaschengärung („méthode traditionelle“).
Mindestens 12-18 Monate Hefelager und 3gr. Dosage.

Weinbeschreibung: Sehr feine Perlage, zarter Duft nach Apfel, Zitrusfrüchten und Brioche. Am Gaumen mineralisch-herb mit feiner Fruchtsäure.

Speiseempfehlung: Eignet sich ganz besonders als Aperitif und für Feierlichkeiten jeglicher Art. Auf Grund der niedrigen Restsüsse ein wunderbarer Begleiter zum Essen!

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.

Weingut Zähringer • Johanniterstrasse 61 • D-79423 Heitersheim
Telefon: +49 7634 504 89-0 • Fax: +49 7634 504 89-99
info@weingut-zaehringer.de • www.weingut-zaehringer.de