



ZÄHRINGER

EST. 1844

2024 Cuvée Blanc Edelgräfler NATURTRÜB

Ein naturtrüber Wein, aber kein „Naturwein“



Art Nr. 514

Rebsorten: Piwi-Rebsorten/Zukunftsweine: Sauvignier Gris, Cabernet Blanc, Johanniter & Muscaris

Alkohol: 12,0 % vol

Restsüsse: 1,2/l

Gesamtsäure: 6,9 g/l

Serviertemperatur: 8°C

Reben & Keller: Aus biologischem Anbau. Im Edelstahl ausgebaut und unfiltriert (mit der Hefe abgefüllt). Leichte Schwefelgabe vor der Füllung.

Die Wein-Idee: Hefe als Geschmacksträger kann extrem spannend sein. Wir möchten Ihnen mit diesem naturtrüben Wein ein neuartiges, lebendiges Weinerlebnis präsentieren: Je nach Gusto, können Sie die natürliche Hefe im Wein kräftig oder gar nicht aufschütteln. Sie können ihn „sur lie“ (auf der Hefe) reifen lassen, oder sofort genießen. Wie verändert sich der Wein durch das Hefelager im Laufe der Zeit? Welchen Einfluss hat die Hefe auf die knackige Säure? Probieren Sie es aus und genießen Sie diesen, einzigartigen, lebendigen Wein!

Weinbeschreibung: Kräftig aufschütteln! So werden die natürlichen Hefe-Sedimente und die lebendige Fruchtigkeit aktiviert. Die Kombination der Rebsorten bringt eine blumige Aromatik mit Noten von Zitrus, Apfel und feinen Mineralität. Frisch, fruchtig und lebendig mit schön eingebundener, knackiger Säure und cremiger Textur. Ein erfrischendes, neuartiges Trinkerlebnis: unkompliziert und trotzdem komplex.

Speiseempfehlung:

Als erfrischender Aperitif, hervorragender Begleiter zur sommerlichen Küche oder zu leichten Geflügelgerichten. Perfekt als Sundowner an lauschigen, warmen Sommerabenden.

Weitere Hinweise: vegan; enthält Sulfite

Zertifizierungen: DE-ÖKO 039,

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.