



ZÄHRINGER

EST. 1844

2024 Cuvée Rosé Edelgräfler



Art Nr. 520 • 0,75L

Rebsorten: Cabernet Cortis, Cabernet Carol, Regent

Alkohol: 12,0 %vol

Restsüsse: 5,5 g/l

Gesamtsäure: 6,5 g/l

Serviertemperatur: 8°C

Reben & Keller.

Im Edelstahl ausgebaut.

Weinbeschreibung:

Ein leichter Markgräfler Rosé Cuvée aus Cabernet Cortis, Cabernet Carol, Regent. Zarter Duft nach Erdbeere, Brombeere und Sauerkirsche. Saftige Struktur, kraftvolle-würzige harmonisch und elegante Fruchtsüße.

Speiseempfehlung:

Passt gut zu Lachs, Polenta an einer hellen würzigen Soße, so wie zu einer Pastinaken Cream oder einfach an einem heißen Sommertag, um den Abend ausklingen zu lassen..

Weitere Hinweise: vegan; enthält Sulfite

Zertifizierungen: DE-ÖKO 039, Ecovin

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-zaehring.de • www.weingut-zaehring.de

