ZÄHRINGER
EST. 1844

2024 Grauburgunder
MALTESERGARTEN RÉSERVE



Art Nr. 425 • 0,75L

Rebsorten: Grauburgunder

Alkohol: 12,5%vol

Restsüsse: 0,4 g/l

Gesamtsäure: 5,9 g/l

Serviertemperatur: 12°C

Reben & Keller:
Ausbau im traditionellen *Vierlig-Fass* (600-Liter Holzfass aus Schwarzwälder Eiche). Spontan vergoren, langes Hefelager.

Weinbeschreibung:
Ein charaktervoller Grauburgunder mit rauchig-würziger Nase und feinen kräutrigen, ätherischen Anklängen. Noten von Thymian verbinden sich mit weißfleischigem Weinbergspfirsich und einer dezenten nussigen Würze. Am Gaumen lebendig und präzise, getragen von einer frischen Säure und einem angenehm würzigen Nachhall. Ein vielseitiger und ausdrucksstarker Grauburgunder, der sich hervorragend als Essensbegleiter eignet.

Speiseempfehlung:
Besonders geeignet zu aromatischen, deftigen und gut gewürzten Speisen, sowie zu gebratenen Gerichten.

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