



ZÄHRINGER

EST. 1844

2024 Gutedel Liter



Art Nr. 303 • 1,0L

Rebsorten: Gutedel

Alkohol: 11,5 %vol

Restsüsse: 3,6 g/l

Gesamtsäure: 5,1 g/l

Serviertemperatur: 8°C

Reben & Keller:

Im Edelstahl angebaut.

Weinbeschreibung:

Zart, duftig nach Stachelbeeren und grünem Apfel. Bukett von Walnüssen und Bittermandel. Dezent fruchtiges Säurespiel, bei vornehmer, zurückhaltender Art.

Speiseempfehlung:

Der Gutedel ist der Markgräfler „Viertel-Wein“ schlechthin. Es ist ein Wein, von dem man auch gerne einmal ein paar Gläser mehr trinken kann. Durch seine feine Art ist er aber auch ein sehr universeller Begleiter zum Essen, insbesondere zu allen leichten Gerichten, zu Vorspeisen, Fisch, Geflügel, Spargel, und hellen, leicht gewürzten Fleischspeisen.

Weitere Hinweise: enthält Sulfite, vegan

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.