

2024 Sauvignier Gris ALTENBERG RÈSERVE



Art Nr. 373 • 0,75L

Rebsorten: Sauvignier Gris

Alkohol: 12,5 %vol

Restsüsse: 1,8/l

Gesamtsäure: 6,5 g/l

Serviertemperatur: 8-12°C

Reben & Keller:

Selektioniertes Lesegut vom Laufener Altenberg.

1/3 Maische vergoren, 2/3 Ganztraubenpressung. Spontan vergoren und im großem Holzfass ausgebaut.

Weinbeschreibung:

Goldgelb im Glas, charaktervoll in der Nase. Aromen von Apfel, Pfirsich, Mirabelle und sehr dezent von Schwarztee. Schön eingebundene Tannine, gute Säurestruktur und ein leichter Schmelz, sorgen für einen langen Nachhall.

Speiseempfehlung:

Risotto, Pilz- und Gemüsegerichte, Sushi, Tapas und milden cremigen Käsesorten. Gebratenem Huhn und panierten Fleischgerichten.

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.