

2024 Sauvignier Gris Zukunftswein



Art Nr. 362 • 0,75L

Rebsorte: Sauvignier Gris

Alkohol: 12,5 %vol

Restsüsse: 4,2 g/l

Gesamtsäure: 6,0 g/l

Serviertemperatur: 8-10°C

Reben & Keller:

Im Edelstahl ausgebaut.

Weinbeschreibung:

Souvignier Gris ist eine neue, robuste Rebsorte gekreuzt aus Seyval Blanc & Zähringer In der Nase grüner Apfel und ein Hauch von Marzipan. Am Gaumen Ananas, Grapefruit und Aprikose. Langer Nachhall mit fruchtig frischer Note.

Speiseempfehlung:

Helles Fleisch, Scampi oder Schrimps Pastagerichte z.B. mit Meeresfrüchten oder zu asiatisch-exotischen 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.