



ZÄHRINGER

WEINGUT

Seit 1844

2024 Weissburgunder Gutswein trocken

Rebsorte: Weissburgunder

Alkohol: 13,0 %vol

Restsüsse: 1,3 g/l

Gesamtsäure: 5,2 g/l

Serviertemperatur: 8°C

Reben & Keller: Aus biodynamischem Anbau. Im Edelstahl und Vierlig-Fass ausgebaut.

Weinbeschreibung: Ein Wein mit erfrischendem Bouquet der in einem strahlenden Strohgelb im Glas steht. Aromen von Zitrus, Quitte und Grapefruit. Sehr elegant mit rassiger Säure. Frische, Eleganz und dezente Cremigkeit. Rund im Abgang.

Speiseempfehlung: Passt gut zu Forelle, hellen Fleischspeisen, Geflügel, gereiftem Käse und Spargel.

Weitere Hinweise: vegan; enthält Sulfite

Zertifizierungen: DE-ÖKO- 039, Ecovin, Demeter



Art Nr. 351 • 0,75L

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.