ZÄHRINGER
EST. 1844

2025Cuvée Blanc Edelgräfler



Art Nr. 510 • 0,75l

Rebsorten: Souvignier Gris, Cabernet Blanc, Johanniter & Muscaris

Alkohol: 12,0 %vol

Restsüsse: 7,4g/l

Gesamtsäure: 7,1g/l

Serviertemperatur: 8°C

Reben & Keller:
Im Edelstahl ausgebaut.

Weinbeschreibung:
Eine fruchtige Weisswein-Cuvée aus Souvignier Gris, Cabernet Blanc, Johanniter und Muscaris. Duft von Apfel, Birne und Mirabelle. Aromen von Südfrüchten und Kräutern: Pampelmuse, Zitrone, Minze, Zitronenmelisse.
Schön eingebundene Säure

Speiseempfehlung:
Passt gut zu leichten Speisen wie Fisch, Geflügel und Salat. Ausgezeichnet zu Spargel, leichter asiatischer Küche, Sushi und milden Käsesorten.

Weitere Hinweise: vegan; enthält Sulfite

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.

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

demeter ECOVIN