ZÄHRINGER
EST. 1844

2025 Sauvignon Blanc ALTENBERG RÈSERVE



Art Nr. 374 • 0,75L

Rebsorten: Sauvignon Blanc

Alkohol: 13,0 %vol

Restsüsse: 1,0 g/l

Gesamtsäure: 5,7 g/l

Serviertemperatur: 8-12°C

Reben & Keller:
Selektioniertes Lesegut vom Laufener Altenberg. Spontan vergoren und lange Zeit auf der Vollhefe.
Ausbau im Stahltank und großem Holzfass

Weinbeschreibung:
Komplex in der Nase. Aromen von schwarzer Johannisbeere und Stachelbeere mit einer dezente kräutrigen Komponente. Am Gaumen saftig und füllig, mit einer ausgeprägten gut eingebundenen Säurestruktur. Finessenreich und spannend.

Speiseempfehlung:
Geflügel und leichte asiatische Gerichte. gegrilltes Gemüse oder Fisch, Meeresfrüchte und Ziegenkäse.

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.

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