



ZÄHRINGER

WEINGUT

Seit 1844

2018 Cabernet Blanc Gutswein trocken



Art Nr. 361 • 0,75l

Rebsorte: Cabernet Blanc

Alkohol: 13,0 %vol

Restsüsse: 5,7 g/l

Gesamtsäure: 5,1 g/l

Trinkreife: 2018-2021

Serviertemperatur: 10°C

Reben & Keller: Aus biodynamischem Anbau, gewachsen auf Kalkmergel am Ballrechter Castellberg. Im Edelstahl ausgebaut.

Weinbeschreibung: In der Farbe hell mit leicht grünlichen Reflexen. Intensive frische Fruchtnoten: Zitrus, Limette und Orangenschale, zart Cassis; Im Gaumen würzig, kräutrig, saftig mit sehr lebendiger, durchaus knackiger Säure und viel Substanz. Zweifelsohne eng verwandt mit dem Sauvignon Blanc!

Speiseempfehlung: Wir empfehlen diesen Wein besonders zur frischen Sommerküche, Salaten und vegetarischen Gerichten. Passt auch prima zu Meeresfrüchten und Fisch.

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.