

## 2022 Spätburgunder Liter



Art Nr. 304 • 1,0L

**Rebsorten:** Spätburgunder

**Alkohol:** 12,5 %vol

**Restsüsse:** 3,8 g/l

**Gesamtsäure:** 5,4 g/l

**Serviertemperatur:** 14°C

**Reben & Keller:**

Im Edelstahl ausgebaut.

**Weinbeschreibung:**

Der Wein für Rotweinliebhaber, die Frische, Finesse und Eleganz und weniger das Dichte und Kompakte schätzen. Schönes, klares rubinrot. Duft von Brombeeren, Kirschen, Heidelbeeren und Holunderbeeren. Feine, noch junge Gerbstoffnoten, die von der weichen, filigranen Säure angenehm umrahmt werden. Spielerische Leichtigkeit, dennoch kräftiges Gerüst, gehaltvoller Körper, präsentiert sich warm bis feurig.

**Speiseempfehlung:**

Passt gut zu weniger stark gewürzten Speisen mit leichteren Saucen, insbesondere zu Wildgerichten, Kalb- und Rindfleisch, Milchlamm, Steak wenig gepfeffert, auch zu Käse.

**Weitere Hinweise:** enthält Sulfite, vegan

**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.