





# Spätburgunder Vierlig

**Kategorie** Rotwein

Land Deutschland

Region Markgräflerland

**Produzent** Zähringer

Klassifikation

**Traubensorte** Spätburgunder

Inhalt 75 cl
Jahrgang 2020
Artikelnummer 12086



## Vinifikation / Ausbau

Aus der Einzellage Heitersheimer Maltesergarten Hergestellt im Vierlig-Verfahren: Das Markgräfler Vierlig ist die alemannische, mundartliche Bezeichnung für ein kleines 600 Liter – Faß, das aus dem Holz der badischen Eiche gefertigt wird (4 alte Badische "Ohm", also 4x150 l = 600 l). VIERLIG Spätburgunder reifte 12 Monate in diesen kleinen Fässern.

### Charakter

Facettenreiches, feingliedriges Duftspiel von Beerenfrüchten, insbesondere Brombeeren und schwarzen Johannisbeeren, auch schwarze Kirschen, kräftige Struktur und feine Gerbstoffnoten. Dezent eingebundenes Tannin. Kräftig und nachhaltig im Abgang.

#### Konsumhinweis

Passt zu gut gewürzten Speisen mit kräftigen Saucen, insbesondere zu Wildgerichten Reh, Gams, Hirsch, Wildschwein, sowie Rind, insbesondere Braten, Sauerbraten, Kalbsleber, Lammkeule, Steak und Käse Edelpilzkäse, Reblochon, Ziegenkäse.

#### Produzentinfo

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. Wir sind ein biologisch arbeitendes Weingut im Markgräflerland. Wir sind Mitglied bei ECOVIN und Demeter.

www.kwd.ch 24 Std. online einkaufen