



DER WEINLADEN

by Alex und Didier



2016 Cabernet Franc, Zähringer

AROMEN:

PFEFFER, PAPRIKA, KRÄUTER

REBSORTEN

CABERNET FRANC

SPEISEEMPFEHLUNG:

GEFLÜGEL, ENTE, GANS

TRINKTEMPERATUR

13 - 15 GRAD

ANALYSEWERTE

SÄURE: 4,8 RESTZUCKER 2,2 ALKOHOH: 13 VOL. %

EIN WEIN, DER DANKBAR FÜR LAGERUNG IST. JUNG EHER BELEBEND, SEINE FÜLLE WIRD ER NACH ETWA 5 JAHREN ERREICHT HABEN.

BRILLIANTE ROTWEINFARBE MIT PURPUR UND RUBINROTEN REFLEXEN; TYPISCHER DUFT NACH WEISSEM PFEFFER UND NUANCEN VON PAPRIKA UND KRÄUTERN. IM GAUMEN FRUCHTIG MIT WEICHER, ANGENEHMER SÄURE UND GUT BALANCIERTEN TANNINEN (GERBSTOFFEN). ABGERUNDET MIT DEZENTEN, GUT EINGEBUNDENEN RÖSTAROMEN DURCH DIE REIFUNG IM BARRIQUE. GEWACHSEN AM DOTTINGER CASTELLBERG IN SÜDLAGE AUF KALK-MERGEL-BODEN.

DAS GESAMTE SORTIMENT IST WIE GEWOHNT GUT STRUKTURIERT, FEIN GEWIRKT UND BIETET ENTSPANNTE TRINKFREUDE VOM BASISSEGMENT BIS IN DIE SPITZE.

FABIAN ZÄHRINGER ÜBERNAHM 2010 DAS BADISCHE WEINGUT VON SEINEM VATER WOLFGANG, DER IHN EBENSO WIE MUTTER MARLIS WEITERHIN BEI DER GESCHÄFTSFÜHRUNG UNTERSTÜTZT.