



Auf dem Weingut der Familie Zahner werden seit 1963 Reben gepflegt und mit Sorgfalt zu Wein gekeltert. Traditionelle Methoden und Handarbeit stehen bei uns im Mittelpunkt.

Dies bedeutet viel Arbeit für Mitarbeiter und Familie. Der Betriebsleiter und Inhaber in zweiter Generation, Niklaus Zahner, verzichtet auf einige Maschinen, die zwar die Arbeit erleichtern würden, jedoch nicht der Philosophie des Hauses entsprechen. So wird beispielsweise die Rotweinmaische während der Gärung von Hand gestossen, auf Französisch "Pigeage" genannt. Diese althergebrachte Methode bringt besonders schmackhafte und ausgewogene Weine hervor.



Degustations-Notiz:

frischer, spritziger Weisswein, schlanker Körper mit erfrischendem Abgang, ab jetzt bis mindestens bis Mitte 2024.

Trauben:

100% Riesling-Sylvaner

Alkoholgehalt:

11%

Passt zu:

Apéro, asiatischen Gerichten, Allrounder

Zertifizierung:

konventionell

Statt 14.50

bis 20. April 2024

inkl. MWST + solange Vorrat!

# 12.50