



WEINGUT ZÄHRINGER

Heitersheim im März 2011/P

Liebe Kunden und Weinfreunde,

während der Weinberg zu neuem Leben erwacht, überzeugen die ersten Füllungen des Jahrgangs 2010 mit Frühlingsdüften, Eleganz und filigranem Säurespiel. Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen unseres Frühlingschreibens und freuen uns auf ein gutes Jahr 2011!



Weingut Zähringer mit CO₂ Fußabdruck

Als erstes deutsches Weingut haben wir im September 2010 eine vollständige Klimastudie erstellt. In Zusammenarbeit mit ClimatePartner, München, haben wir den CO₂ Fußabdruck für das gesamte Unternehmen (**company carbon footprint**), sowie die Emissionen bezogen auf unsere Weine (**product carbon footprint**) ermittelt. Die Gesamtemissionen des Unternehmens belaufen sich auf etwa 80t CO₂ pro Jahr. Der produktbezogene CO-Fußabdruck bewegt sich zwischen 1,13 kg CO₂/l bei der Mehrwegliterflasche, 0,92 kg CO₂/l bei der 0,75l-Flasche und 0,78 kg CO₂/l bei der 3l **Bag-In-Box** (BIB). Das gute Ergebnis der BIB führte dazu, dass wir Ihnen unsere Edelgräfler-Weine (weiß und rot) nun auch als „BIB“ anbieten möchten. Die Studie hat uns weitere Ansätze gezeigt, wie wir in unserer Klima-Bilanz noch besser werden können. Gleichzeitig wurde deutlich, dass wir uns durch die biologische Arbeit in unseren Weinbergen bereits auf einem sehr niedrigen Emissions-Niveau bewegen und die Arbeit nach den Standards von ECOVIN von sich aus bereits ein höchstes Maß an Nachhaltigkeit im Weinbau und Keller garantiert.

Edelgräfler in neuem Gewand und 3 Liter Bag-In-Box!

Wir haben unseren Edelgräfler-Weinen – bei gleichem Preis – ein neues, attraktives Aussehen verliehen. Als Alternative zur 0,75l-Flasche sind sie nun auch als praktische Bag-In-Box (BIB) und 0,375l-Flaschen erhältlich. Die perfekte Kombination; für jeden Bedarf immer die passende Serviermenge.

Die Vorzüge der BIB auf einen Blick:

- 3 Liter zum Preis von drei 0,75l-Flaschen – bei gleicher Qualität!
- Haltbarkeit nach Anbruch – ohne Qualitätsverlust – mindestens 6 Wochen!
- Verbesserte CO₂ Bilanz
- Praktische Verpackung für Veranstaltungen zuhause oder unterwegs. Für eine „elegantere Tischoptik“, einfach eine schöne Karaffe verwenden!



P · R · I · K · K · L · E · R

PRIKKLER Weiß und PRIKKLER Rosé

Ebenfalls neu gestaltet präsentiert sich unser Prikkling – jetzt als PRIKKLER Weiß und unser Secco Rosé als PRIKKLER Rosé. Beide wunderbar aromatische Perlweine für jede Gelegenheit!

Gault Millau äußert sich lobend über unsere Weine

„Auch dieses Jahr stellt das biodynamisch arbeitende Gut eine Kollektion ausdrucksstarker Rotweine vor, die uns in der Wertschätzung dieses Betriebes absolut bestätigen. Bestechend bei den jungen Weinen ist der feingliedrige Muskateller sowie der nicht weniger zum trinken animierende Gutedel. Bei den Rotweinen ist vor allem Bariton und Bass angesagt. Offenbar setzt Zähringer auf hochreifes, aber nicht überreifes Lesegut. Somit gelingen enorm lagerfähige Weine mit fein gewobener Tanninstruktur. Dieser Stil gefällt uns sehr.“





Zähringer Weine erstmals auch mit Demeter Zertifizierung

Seit 2005 wenden wir in unseren Weinbergen auch biodynamische Verfahren an. Seit einem Jahr nun unterziehen wir uns der Zertifizierung des Demeter-Verbandes. So erhalten ab Jahrgang 2010 einige unserer Gutsweine erstmals zusätzlich zur Auszeichnung ECOVIN auch das Demeter-Siegel.

Besonders empfehlen wir Ihnen im ersten Halbjahr:

Frühlingswein: 2010er Sauvignon Blanc

(zum neuen, niedrigeren Preis von 8,90€, Art. 324, neue Carte 2) Intensiver Duft nach Minze, Limone, Passionsfrucht, Stachelbeere und Holunderblüte, deutliche Anklänge von Cassis. Fruchtige Säure mit langem finessenreichem Nachhall.

Drei Selektionsweine „SZ“ zum neuen Preis von 14,90€ (vormals 17,50€):

Weissburgunder SZ 2008, Art. Nr. 341

Grauburgunder SZ 2008, Art. Nr. 342

Spätburgunder SZ 2008, Art. Nr. 344



„11 & 1“ Aktion für den besonderen Anlass

Die jeweils zwölfte Flasche gratis, erhalten Sie bei Bestellung unseres Grauburgunder Vierlig Sekts 2008, Art. Nr. 644 für 14,90/Flasche

Ein ganz besonderer Schaumwein, hergestellt nach der Méthode Champenoise (klassische Flaschengärung) und mit der Besonderheit einer Eiswein-Dosage!

Kaltgepresstes Bio-Traubenkernöl/Traubenkernmehl ab Sommer 2011

Im Herbst wurden mit großem Fleiß und in mühsamer Handarbeit Traubenkerne gesiebt und getrocknet. Auf Bestellung pressen wir dieses frisch in einem speziellen Kaltpressverfahren bei ca. 37°C. **Traubenkernöl** ist durch seinen Reichtum an oligomeren Polyphenolen (OPC) und hochungesättigten Fettsäuren besonders gesund und man spricht ihm sogar heilende Wirkung zu. Wir liefern in Mengen von 100ml (14,00€) und 250ml (28,00€), auf Wunsch auch in Demeter-Qualität. Auch **Traubenkernmehl** ist erhältlich: 1kg >100µ für 6,80€ und <100µ für 12,80€. Preise für die Abnahme größerer Mengen, auf Anfrage. Wir bitten um Verständnis, wenn es zu Wartezeiten bei der Lieferung kommt.



Gold für unseren 2008er Chardonnay SZ bei „Challenge Millésime Bio 2011

Diese Auszeichnung ist ein besonderer Erfolg. Ein deutscher Weißwein an vorderster Stelle unter französischen, italienischen und spanischen Spitzengewächsen. Insgesamt 733 Weine aus 13 Ländern wurden am 15. November 2010 verkostet und insgesamt 47 Goldmedaillen vergeben. Die Verkostung wurde unter dem Patronat von Pontus Elofsson, Mitinhaber und Sommelier des Restaurants Noma in Kopenhagen (2010 als weltbestes Restaurant ausgewiesen). Die Urkunde wurde im Januar 2011 anlässlich der internationalen Weinmesse „Millesime Bio“ in Montpellier überreicht.

Anbei senden wir Ihnen Veranstaltungstermine und unsere überarbeitete Weinkarte. Sie finden darin unser gesamtes Sortiment. Im Bestreben unser Angebot übersichtlicher und noch attraktiver zu gestalten, haben wir darin einige Änderungen vorgenommen. Es gibt sowohl Preissteigerungen als auch Preissenkungen.

Wenn Sie mehr wissen möchten oder Fragen haben, wenden Sie sich gerne an uns!

Herzliche Grüße

Familie Zähringer und Team