



Zibärtli

Aromatisch, Fruchtig, Mild

„Zibärtli“ heißen sie liebevoll im Volksmund: schlehengroße Wildpflaumen, die an struppigen Bäumen wachsen und das fast ausschließlich in Mittelgebirgslagen des Schwarzwaldes. Geerntet werden Zibärtli nach dem ersten Frost, oft im November. Erst durch die Minustemperaturen entfalten sie ihr volles Aroma.

Geschmack: herb-fruchtig mit zartem Marzipan-Aroma.

0,7 l, 40 % vol.
Deutsches Erzeugnis

Artikelnummer: 62006
Ausbauart: Klassisch
Schwarzwaldweinhaus Andreas Männle



Aus einem der höchstprämierten Weingüter Baden-Württembergs



In dieser Flasche steckt die Arbeit eines ganzen Jahres. Mehr erfahren unter [Schwarzwaldweingut.de](https://www.schwarzwaldweingut.de)

