

# Weinzentrale

EBERLE

## Sekt Prestige - Schmidt am Bodensee

Art.-Nr: 02805



### Beschreibung:

Zitrisches Bouquet mit Noten von roten Äpfeln und Quitten. Am Gaumen fruchtig und mit feinsten Perlage. Gut eingebundene Säure, mit einem langen cremigen Finish und aromatischer Tiefe. Ein Winzersekt im klassischen Stil. Schönes frisches Trinkerlebnis!

### Hersteller:

Ein Familienweingut mit 8 Hektar Rebfläche, welches weit über die Region hinaus bekannt ist. Die engagierte Winzerfamilie legt größten Wert auf naturnahen und qualitativ anspruchsvollen An- und Ausbau. 2014 wurde dann das neu gebaute Weingut in einzigartiger Lage eingeweiht. Brennkunst seit 1755.

### Anbau:

Weinbau an der südlichsten Spitze Deutschlands. Die Reben stehen an Südhängen - die beste Lage ist die Wasserburger Weinhalde. Naturnaher Anbau. Alle Trauben werden von Hand gelesen und selektiert.

<b>Rebsorte</b> Pinot Noir, Chardonnay	<b>Region</b> Bodensee	<b>Alkoholgehalt</b> 12,5 % Vol.	<b>Trinktemperatur</b> 6-9 °C
<b>Weingeschmack</b> -	<b>Qualitätsstufe</b> Sekt	<b>Restsüße</b> 9	<b>Ausbau</b> Edelstahl
<b>Weinstilistiken</b> klassisch & traditionell	<b>Bodenart</b> Moränenhügel. Sandiger Lehm, durchzogen mit Schotter und Geröllmassen der Alpen	<b>Trinkfenster</b> 2023-2027	<b>Flaschengröße</b> 0,75 Liter
<b>Verschlussart</b> Naturkork	<b>Bewirtschaftung</b> Selektive Lese	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Karaffieren</b> NEIN

## Charakter

### Frucht



### Körper/Intensität



### Mineralität



### Säure



## Passt zu



Helles Fleisch



Sushi



Salatkreationen



Fisch



Tapas



Aperitif