

Weinzentrale

EBERLE

2020 - Grauburgunder Reserve - Schmidt am Bodensee

Art.-Nr: 02809



Beschreibung:

Ein sattes Gold im Glas. Reife gelbe Frucht, auch Ananas und Nuancen von Honig und Nougat. Frische Mineralik, verbunden mit cremig feiner Burgunderart. Kraft und viel Finesse. Langer Abgang. Ein Burgunder mit großem Potential.

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 besonders selektioniert.

Rebsorte Grauburgunder	Region Bodensee	Alkoholgehalt 13 % Vol.	Trinktemperatur 9-11 °C
Weingeschmack Trocken	Qualitätsstufe Qualitätswein	Restsüße -	Ausbau Edelstahl & Holz
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Moränenhügel. Sandiger Lehm, durchzogen mit Schotter und Geröllmassen der Alpen	Trinkfenster 2022-2027	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Naturkork	Bewirtschaftung Selektive Lese	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren NEIN

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Passt zu



Helles Fleisch



Fisch



Meeresfrüchte



Pizza & Pasta



Grillen