

# Weinzentrale

EBERLE

## 2022 - Weißburgunder - Schmidt am Bodensee

Art.-Nr: 02811



### Beschreibung:

Zarte fruchtige Note und viel Finesse. In der Nase ein bunter Korb voller gelber, reifer Früchte, die sich im Geschmack fortsetzen. Saftig und mineralisch. Ein eleganter Burgunder mit langem Abgang.

### 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 selektioniert.

<b>Rebsorte</b> Weißburgunder	<b>Region</b> Bodensee	<b>Alkoholgehalt</b> 12,5 % Vol.	<b>Trinktemperatur</b> 8-10 °C
<b>Weingeschmack</b> Trocken	<b>Qualitätsstufe</b> Qualitätswein	<b>Restsüße</b> 3,6	<b>Ausbau</b> Großes Holzfass
<b>Weinstilistiken</b> klassisch & traditionell	<b>Bodenart</b> Moränenhügel. Sandiger Lehm, durchzogen mit Schotter und Geröllmassen der Alpen	<b>Trinkfenster</b> 2024-2027	<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

