

Weinzentrale

EBERLE

2022 - Sauvignon Blanc - Schmidt am Bodensee

Art.-Nr: 02812



Beschreibung:

Knackig und fruchtig mit reichem und vielschichtigem Aromenspiel. Exotische Noten nach Litschi und Ananas. Grüner Charakter mit Leichtigkeit und Finesse.

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.

Rebsorte Sauvignon Blanc	Region Bodensee	Alkoholgehalt 12,5 % Vol.	Trinktemperatur 8-10 °C
Weingeschmack Trocken	Qualitätsstufe Qualitätswein	Restsüße -	Ausbau Edelstahl
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Moränenhügel. Sandiger Lehm, durchzogen mit Schotter und Geröllmassen der Alpen	Trinkfenster 2024-2026	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Naturkork	Bewirtschaftung Selektive Lese	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren NEIN

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Passt zu



Ziegenkäse



Helles Fleisch



Sushi



Salatkreationen



Fisch



Haute Cuisine



Meeresfrüchte



Vegetarische Gerichte



Asiatischer Küche



Grillgemüse