

Weinzentrale

EBERLE

2023 - Cuvée Rosé - Schmidt am Bodensee

Art.-Nr: 02814



Beschreibung:

In der Nase erinnert die knackige Frucht an dunkle Kirschen und Walderbeeren. Am Gaumen zart und harmonisiert mit der gut eingebundenen Säurestruktur. Garantiertes Trinkvergnügen!

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.

Rebsorte Pinot Noir, Zweigelt	Region Bodensee	Alkoholgehalt 11,5 % Vol.	Trinktemperatur 8-10 °C
Weingeschmack Trocken	Qualitätsstufe Qualitätswein	Restsüße 6	Ausbau Edelstahl
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Moränenhügel. Sandiger Lehm, durchzogen mit Schotter und Geröllmassen der Alpen	Trinkfenster 2024-2027	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Schraubverschluss	Bewirtschaftung Selektive Lese	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren NEIN

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Passt zu

