

Weinzentrale

EBERLE

2021 - Spätburgunder vom Kalk - Jülg

Art.-Nr: 02828



Beschreibung:

Im Glas ein intensives Rubinrot. In der Nase Nuancen von Kirschen und schwarzen Johannisbeeren, leicht rauchige Noten gesellen sich dazu. Dunkelbeerig am Gaumen. Gute und vielschichtige Komplexität. Die zarten Tannine und der fruchtige Kern sind allesamt sehr elegant verpackt. Mit mineralischer Substanz gepolstert. Elegante Terroirnote von kräftigen Kalkböden. Ein Pfälzer Spätburgunder mit wunderbarem Schliff und Feinheit im Finale.

Hersteller:

Erfolgreiches VDP. Familienweingut, gegründet 1961. Rebfläche 23 Hektar in Deutschland und Frankreich. Johannes Jülg hatte große Lehrmeister in Burgund. Der Riesling und die Burgundersorten sind von beeindruckender Seriosität. Das kalkgeprägte Terroir befördert dabei die stilistische Nähe zum Burgund.

Anbau:

Unmittelbar an der deutsch-französischen Grenze der Südlichen Weinstraße. Rebflächen liegen rund um Schweigen-Rechtenbach und dem französischen Wissembourg. Strenge Ertragsreduzierung. Selektive Lese von Hand.

Rebsorte Pinot Noir	Region Pfalz	Alkoholgehalt 13 % Vol.	Trinktemperatur 16-18 °C
Weingeschmack Trocken	Qualitätsstufe Qualitätswein	Restsüße 0,9	Ausbau Edelstahl & Holz
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Buntsandstein, Kalkmergel	Trinkfenster 2023-2026	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Schraubverschluss	Bewirtschaftung Naturnah	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren NEIN

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Tannin



Passt zu



Rotes Fleisch



Schmorgerichte



Lamm



Wildgerichte