

Weinzentrale

EBERLE

2023 - Grauburgunder vom Kalk - Jülg

Art.-Nr: 02831



Beschreibung:

Angenehmes Gelb mit grünlichen Reflexen im Glas. In der Nase und am Gaumen Apfelnoten, Noten von gereiftem Weinbergpfirsich, Birne, Zitrusnoten und Kräuter. Finessenreich bei milder Säure und mit feinem Steinsalz-Mineral unterlegt.

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:

Das Weingut Jülg liegt an der deutsch-französischen Grenze der Südlichen Weinstraße. Dieser VDP.Gutswein zeigt seinen traditionellen Charakter. Hier schmeckt man die Region, in der die gebietstypischen Trauben wachsen.

Rebsorte Grauburgunder	Region Pfalz	Alkoholgehalt 13 % Vol.	Trinktemperatur 8-10 °C
Weingeschmack Trocken	Qualitätsstufe VDP.Gutswein	Restsüße 3,2	Ausbau Edelstahl
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Buntsandstein, Kalkmergel	Trinkfenster 2024-2027	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Schraubverschluss	Bewirtschaftung Naturnah	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren NEIN

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Passt zu



Helles Fleisch



Salatkreationen



Fisch



Meeresfrüchte



Vegetarische Gerichte