

Weinzentrale

EBERLE

2020 - Chardonnay Réserve - Zähringer

Art.-Nr: 02847

Bio



Beschreibung:

Im Duft Mirabelle, Quitte, Lychee, Honigmelone, Zitrus. Trotz großer Fülle sehr lebendig mit harmonischer Säure. Spannungsreiches Spiel von Säure, Mineralität, kräutrig-würzigen Komponenten und Süsse. Vollmundig, cremig, langer Nachhall.

Hersteller:

Das Weingut befindet sich seit 1844 in Familienbesitz. Heute zeichnet die sechste Generation mit Fabian Zähringer verantwortlich – der Generationenwechsel erfolgte 2017. Die Familie hat im biologischen und biodynamischen Weinbau längst eine Spitzenstellung inne. Unter Ertrag stehen 15 Hektar eigene Reben.

Anbau:

Die Weine der Selektion Zähringer stammen aus besonders ausgewählten und ertragsreduzierten Weinbergspartellen, der Chardonnay aus dem Heitersheimer Maltesergarten. Aus biodynamischem Anbau. Streng selektiert. Handlese.

Rebsorte Chardonnay	Region Baden	Alkoholgehalt 13 % Vol.	Trinktemperatur 10-12 °C
Weingeschmack Trocken	Qualitätsstufe Qualitätswein	Restsüße 0,3	Ausbau Edelstahl & Holz
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Lössterrassen, Lehmböden	Trinkfenster 2023-2027+	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Naturkork	Bewirtschaftung Biodynamische Wirtschaftsweise	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren JA

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität




Säure



Passt zu

 Exotische Gerichte

Vegetarische Gerichte

 Helles Fleisch

 Asiatischer Küche


 Sushi

 Grillgemüse

 Fisch

 Grillen

 Haute Cuisine

 Meeresfrüchte

