

Weinzentrale

EBERLE

Crémant Rosé - Jülg

Art.-Nr: 02848



Beschreibung:

Das Farbspiel ist delikates und erinnert an zartes Lachsrosa. Die ersten sensorischen Impulse zeigen Aromen von sommerwarmen Himbeeren und Johannisbeeren. Seine Mousse ist feinperlig und elegant wie ein Samttuch. Die Perlage ist finessenreich und streichelt sanft den Gaumen. Der perfekte Crémant für das erste Date!

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. Für diesen Crémant stammen die Trauben zu 50% aus Deutschland und zu 50% aus Frankreich.

Rebsorte Pinot Noir, Schwarzriesling	Region Pfalz	Alkoholgehalt 12,5 % Vol.	Trinktemperatur 10-12 °C
Weingeschmack -	Qualitätsstufe Sekt	Restsüße 6	Ausbau Edelstahl
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Buntsandstein, Kalkmergel. Steinige Bodenstruktur	Trinkfenster 2023-2026	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Naturkork	Bewirtschaftung Naturnah	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren NEIN

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Passt zu



Helles Fleisch



Salatkreationen



Meeresfrüchte



Grillgemüse



Aperitif