

Weinzentrale

EBERLE

2020 - Viognier ** - Weinmanufaktur Untertürkheim

Art.-Nr: 02949



Beschreibung:

Gold mit leichtem Grünschimmer. Expressiver, vielschichtiger Duft nach Zitrusfrüchten, Aprikose, Veilchen und Weinbergpfirsich. Am Gaumen dominiert das aromatisch, fruchtige Bouquet (reife Zitrusfrucht), untermalt von zarten Kräuternoten, mit frischer, perfekt ausbalancierter Säure.

Hersteller:

Die Weinmanufaktur Untertürkheim wurde im Jahre 1887 gegründet. Heute sind es 40 Weingärtner, die nach einem gemeinsamen Credo erfolgreich und engagiert arbeiten. Dies belegen die vielfachen Auszeichnungen. Als erste deutsche Genossenschaft ist der Betrieb seit September 2019 "Fair'n Green" zertifiziert.

Anbau:

In den Steillagen am Neckar im bekannten Weinort Untertürkheim. Der milde Einfluss des Neckars und die stetige Sonneneinstrahlung bieten exzellente Bedingungen für den Weinbau. Strenge Ertragsbegrenzung. Handlese.

Rebsorte Viognier	Region Württemberg	Alkoholgehalt 13,5 % Vol.	Trinktemperatur 8-10 °C
Weingeschmack Trocken	Qualitätsstufe Qualitätswein	Restsüße 4,7	Ausbau Edelstahl
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Tiefgründig aufgewitterte Schichtungen des Keupers und Gipskeupers	Trinkfenster 2022-2025	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Schraubverschluss	Bewirtschaftung Nachhaltiger Weinbau	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren NEIN

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Passt zu



Helles Fleisch



Salatkreationen



Fisch



Meeresfrüchte



Spargel