

Weinzentrale

EBERLE

2021 - Weinzentrale Rosé - Braunewell

Art.-Nr: 03077



Beschreibung:

Verführerischer Duftstrauß nach Walderdbeeren, Kirschfrucht und roten Johannisbeeren. Köstlicher roter Fruchtgaumen. Feinfruchtiges Säurespiel mit einem rotbeerigen Aromenfächer im Finish, unterlegt mit einem zarten Hauch von Tahiti-Vanille. Kühlt und erfrischt wie ein abendlicher Sommerwind nach einem heißen Tag !

Hersteller:

Sehr erfolgreiches Familienweingut mit 26 Hektar Rebfläche und Wurzeln bis in das Jahr 1655. Mehrfach ausgezeichnet u.a. zum Jungwinzer des Jahres 2015/2016, im Gault Millau WeinGuide und beim Vinum Deutscher Rotweinpreis. Der Fokus liegt auf individuellen Weinen mit Charakter.

Anbau:

Unser Rosé-Cuvée des Jahres "2021". Das neueste Joint Venture-Projekt der Weinzentrale mit Christian & Stefan Braunewell. Die Trauben für diesen Rosé stammen aus den besten Weingärten des Seltzals.

Rebsorte Pinot Noir, Merlot, St. Laurent	Region Rheinhessen	Alkoholgehalt 12,5 % Vol.	Trinktemperatur 8-10 °C
Weingeschmack Trocken	Qualitätsstufe Qualitätswein	Restsüße 6	Ausbau Edelstahl & Holz
Weinstilistiken jung & wild	Bodenart Tonmergel und Kalkböden	Trinkfenster 2022-2025	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Schraubverschluss	Bewirtschaftung Nachhaltiger Weinbau	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren NEIN

Charakter

Frucht
●●●○○


Körper/Intensität
●●●○○

Mineralität
●●●○○

Säure
●●●○○

Tannin
●○○○○

Passt zu

 Helles Fleisch

 Fisch

 Vegetarische Gerichte

statt: 8,90 €
6,90 €