

Weinzentrale

EBERLE

2021 - Essenheim Riesling Kalkstein - Braunewell

Art.-Nr: 03101



Beschreibung:

Mineralischer Riesling. In der Nase leicht florale Anklänge, Minze- und Efeuaromen, rauchige Komponenten. Am Gaumen reife Aromen nach Nektarine und Weinbergpfirsich. Leicht würzig. Fein gewoben, dicht, mit langem salzigen Nachhall. Saftige Struktur. Lagerfähig bis mindestens 2026.

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:

Die Rebstöcke sind gewachsen an der ehemaligen Brandungsküste des Urmeeres. Das Seltal befindet sich im nördlichen Rheinhessen. Selektive Handlese im Oktober in verschiedenen Rieslingweingebirgen.

Rebsorte Riesling	Region Rheinhessen	Alkoholgehalt 13 % Vol.	Trinktemperatur 10-12 °C
Weingeschmack Trocken	Qualitätsstufe Qualitätswein	Restsüße 1,8	Ausbau Edelstahl & Holz
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Dicke Kalksteinbänke	Trinkfenster 2023-2030+	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Schraubverschluss	Bewirtschaftung Nachhaltiger Weinbau	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren NEIN

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Passt zu



Fisch



Meeresfrüchte



Vegetarische Gerichte



Spargel