

# Weinzentrale

EBERLE

## 2022 - Grauer Burgunder - Braunewell

Art.-Nr: 03102



### Beschreibung:

In der Nase fruchtige Anklänge mit Aromen von reifen Pfirsichen, Melone und frischem Apfel, untermalt von Mandeln. Am Gaumen reife Birne mit einer ausgewogenen Süße und langem Nachhall. Geprägt von einer schönen Gärungskohlensäure. Ein Gutswein der unkomplizierten Art.

### 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:

In den besten Lagen des Seltzals im nördlichen Rheinhessen. Selektive Handlese Ende September bis Anfang Oktober.

<b>Rebsorte</b> Grauburgunder	<b>Region</b> Rheinhessen	<b>Alkoholgehalt</b> 13 % Vol.	<b>Trinktemperatur</b> 10-12 °C
<b>Weingeschmack</b> Trocken	<b>Qualitätsstufe</b> Qualitätswein	<b>Restsüße</b> 3,3	<b>Ausbau</b> Edelstahl & Holz
<b>Weinstilistiken</b> klassisch & traditionell	<b>Bodenart</b> Tonmergel, Kalkmergel und Schwarzerde	<b>Trinkfenster</b> 2023-2026	<b>Flaschengröße</b> 0,75 Liter
<b>Verschlussart</b> Schraubverschluss	<b>Bewirtschaftung</b> Nachhaltiger Weinbau	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Karaffieren</b> NEIN

## Charakter

### Frucht



### Körper/Intensität



### Mineralität



### Säure



## Passt zu

