

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.

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

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Passt zu

