

Weinzentrale

EBERLE

2022 - Sauvignon Blanc - Braunewell

Art.-Nr: 03103



Beschreibung:

Feingliedriger, filigraner Weißwein mit dezenten Aromen nach grüner Paprika, Kiwi, etwas Litschi, stärker ausgeprägt sind Stachelbeere, Johannisbeere. Am Gaumen kräftig mit harmonischem Süße-Säure-Spiel und einem ausbalancierten Nachhall.

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 Rotweipreis. Der Fokus liegt auf individuellen Weinen mit Charakter.

Anbau:

In den besten Lagen des Seltzals im nördlichen Rheinhessen. Selektive Handlese in den frühen Morgenstunden.

Rebsorte Sauvignon Blanc	Region Rheinhessen	Alkoholgehalt 11,5 % Vol.	Trinktemperatur 10-12 °C
Weingeschmack Trocken	Qualitätsstufe Qualitätswein	Restsüße 3	Ausbau Edelstahl & Holz
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Lehmige Kalkböden, teilweise Kalkmergel und Tonmergel	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



Spargel