

Weinzentrale

EBERLE

2018 - François Rotweincuvée - Braunewell

Art.-Nr: 03120



Beschreibung:

In der Nase feine Röstnoten, pfeffrige Würze, Cassis. Am Gaumen viel Saft, Cassis, dunkle Kirsche, ein Hauch Mokkabohnen. Kräftiges, lange anhaltendes Tannin, etwas Bitterschokolade im Abgang. Mit viel Substanz und Tiefgang. Lagerpotential. Die Serie François ist dem Gründer des Weinguts gewidmet.

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. Nachhaltige Bewirtschaftung und langfristiges Denken begleitet die Familie bei ihrer Arbeit. Intensiv selektierte Handlese. Nur gesunde und nicht überreife Trauben kommen zur Vergärung.

Rebsorte Syrah, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon	Region Rheinhessen	Alkoholgehalt 14 % Vol.	Trinktemperatur 15-17 °C
Weingeschmack Trocken	Qualitätsstufe Qualitätswein	Restsüße 0,7	Ausbau Barrique
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Kalkmergel	Trinkfenster 2024-2028	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Naturkork	Bewirtschaftung Nachhaltiger Weinbau	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren JA

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Tannin



Passt zu



Käse



Rotes Fleisch



Vegetarische Gerichte



Grillen



Wildgerichte