Weinzentrale
EBERLE

2021 - Essenheim Grauer Burgunder Kalkmergel - Braunewell

Art.-Nr: 03121

Beschreibung:
In der Nase ein feiner Duft nach reifen Birnen, Kiwi und etwas Mirabelle, roten Früchten mit dezent rauchigen Nuancen. Am Gaumen intensivieren sich die Aromen. Ein kräftiger und frischer Grauburgunder mit mächtig Druck und viel Saft im leicht salzig-erdigen Abgang. Lagerpotential.

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 Selztals im nördlichen Rheinhessen. Nachhaltige Bewirtschaftung und langfristiges Denken begleitet die Familie bei ihrer Arbeit. Ertragsreduzierung. Intensiv selektierte Handlese in der zweiten Oktoberdekade (Hauptlese).

Rebsorte Grauburgunder	**Region** Rheinhessen	**Alkoholgehalt** 13 % Vol.	**Trinktemperatur** 10-12 °C
Weingeschmack Trocken	**Qualitätsstufe** Qualitätswein	**Restsüße** 2,8	**Ausbau** Großes Holzfass
Weinstilistiken klassisch & traditionell	**Bodenart** Tschernosem (Schwarzerde) über Kalkböden aus 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

Helles Fleisch · Salatkreationen · Fisch · Meeresfrüchte · Vegetarische Gerichte

Weinzentrale Laupheim Eberle GmbH • Berblingerstr. 20 • 88471 Laupheim
E-Mail: info@weinzentrale.de • Tel.: 07392-91554-0 • Web: www.weinzentrale.de