

# Weinzentrale

EBERLE

## 2020 - Cuvée Rouge Edelgräfler - Zähringer

Art.-Nr: 03125

Bio



### Beschreibung:

Spannendes Spiel von Aromen: feine Waldbeerendüfte, Himbeer- und Pflaumenaroma begleitet von zarten Holzaromen. Sehr warm im Charakter und fruchtbetont. Geschmeidig samtig am Gaumen, harmonisch und nachhaltig.

### Hersteller:

Das Weingut befindet sich seit 1844 in Familienbesitz. Heute zeichnet die sechste Generation mit Fabian Zähringer verantwortlich – der Generationenwechsel erfolgte 2017. Die Familie hat im biologischen und biodynamischen Weinbau längst eine Spitzenstellung inne. Unter Ertrag stehen 15 Hektar eigene Reben.

### Anbau:

Im Markgräflerland, in einem nur wenige Kilometer schmalen Vorbergsbereich zwischen der Ebene des Oberrheingraben und dem Schwarzwald. Die Trauben aus dem lebendigen Weinberg sind sorgsam gelesen.

<b>Rebsorte</b> Pinot Noir, Cabernet Carol, Cabernet Cortis, Regent	<b>Region</b> Baden	<b>Alkoholgehalt</b> 13 % Vol.	<b>Trinktemperatur</b> 16-18 °C
<b>Weingeschmack</b> Trocken	<b>Qualitätsstufe</b> Qualitätswein	<b>Restsüße</b> 6,8	<b>Ausbau</b> Großes Holzfass
<b>Weinstilistiken</b> klassisch & traditionell	<b>Bodenart</b> Lehm- und Lössböden	<b>Trinkfenster</b> 2022-2025	<b>Flaschengröße</b> 0,75 Liter
<b>Verschlussart</b> Schraubverschluss	<b>Bewirtschaftung</b> Biodynamische Wirtschaftsweise	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Karaffieren</b> NEIN

## Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Tannin



## Passt zu



Käse



Rotes Fleisch



Vegetarische Gerichte



Pizza & Pasta



Grillen