

# Weinzentrale

EBERLE

## 2022 - Winzersekt Edelgräfler - Zähringer

Art.-Nr: 03126

Bio



### Beschreibung:

In der Nase die Vielfalt der Aromen von Apfel, Birne und Grapefruit sowie feine blumige Noten. Erfrischendes und gleichzeitig geschmeidiges Mousseux. Im Gaumen angenehme Fruchtsäuren, fein balanciert mit einer kaum wahrnehmbaren, aber vorhandenen Restsüße.

### 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:

Markgräflerland, in einem nur wenige Kilometer schmalen Vorbergbereich zwischen der Ebene des Oberrheingrabens und dem Schwarzwald. Handlese und Selektion.

<b>Rebsorte</b> Johanniter	<b>Region</b> Baden	<b>Alkoholgehalt</b> 12,5 % Vol.	<b>Trinktemperatur</b> 5-8 °C
<b>Weingeschmack</b> -	<b>Qualitätsstufe</b> Bio-Jahrgangssekt	<b>Restsüße</b> 6,5	<b>Ausbau</b> Edelstahl
<b>Weinstilistiken</b> klassisch & traditionell	<b>Bodenart</b> Lössterrassen	<b>Trinkfenster</b> 2024-2027	<b>Flaschengröße</b> 0,75 Liter
<b>Verschlussart</b> Naturkork	<b>Bewirtschaftung</b> Ökologischer Weinbau	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Karaffieren</b> NEIN

## Charakter

### Frucht



### Körper/Intensität



### Mineralität



### Säure



## Passt zu

