

Weinzentrale

EBERLE

2022 - Riesling Kabinett - Braunewell

Art.-Nr: 03139



Beschreibung:

Aromatischer, fruchtiger Riesling. In der Nase florale Anklänge, Aromen von Apfel und Pfirsich. Am Gaumen geprägt von deutlich reiferen Aromen nach Nektarine und Zitrus, spürbare Rieslingsäure, ausgewogene Süße und langer 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 Rotweinpreis. Der Fokus liegt auf individuellen Weinen mit Charakter.

Anbau:

Die Rebstöcke sind gewachsen an der ehemaligen Brandungsküste des Urmeeres. Das Seltal befindet sich im nördlichen Rheinhessen. Selektive Handlese im Oktober in verschiedenen Rieslingweingebieten in Essenheim und Elsheim.

Rebsorte Riesling	Region Rheinhessen	Alkoholgehalt 8 % Vol.	Trinktemperatur 10-12 °C
Weingeschmack Lieblich	Qualitätsstufe Prädikatswein	Restsüße 34,3	Ausbau Edelstahl & Holz
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Kalkstein, Kalkmergel und Lössböden	Trinkfenster 2024-2032	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Schraubverschluss	Bewirtschaftung Nachhaltiger Weinbau	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren NEIN

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Passt zu

 Exotische Gerichte



Ziegenkäse



Sushi



Salatkreationen



Junk-Food



Fisch



Vegetarische Gerichte



Asiatischer Küche



Desserts



Aperitif