

# Weinzentrale

EBERLE

## 2022 - Sankt M. Riesling & Sauvignon Blanc - Cleebronn-Güglingen

Art.-Nr: 03140



### Beschreibung:

Im Duft frische Wiesenkräuter und präsenle Kiwi. Ein feiner Säurenerf durchzieht den fruchtreichen Körper. Der Sauvignon versteckt sich nicht und bringt Stachelbeere sowie dezente Exotik mit. Frisch und elegant. Gelungene Cuvée mit gutem Trinkfluss und zartem Schmelz.

### Hersteller:

Eine Erzeugergemeinschaft mit 580 Mitgliedern und einer Rebfläche von 280 Hektar. Mit besten Lagen am Cleebronner Michaelsberg und am Güglinger Kaiserberg. Mehrfach ausgezeichnet, z.B. unter den Top 10 der deutschen Riesling-Erzeuger und im Gault & Millau. Sehr gutes Preis-Genuss-Verhältnis.

### Anbau:

Im Zabergäu am 394 Meter hohen Michaelsberg. Eine vorteilhafte Höhenlage mit besonderem Mikroklima. Die Trauben stammen von ertragsreduzierten Reben ausgewählter Lagen. Schonende Lese und Selektion.

|  |   |  |                                    |
|--|---|--|------------------------------------|
| <b>Rebsorte</b><br>Sauvignon Blanc, Riesling       | <b>Region</b><br>Württemberg            | <b>Alkoholgehalt</b><br>12 % Vol.      | <b>Trinktemperatur</b><br>8-10 °C  |
| <b>Weingeschmack</b><br>Trocken                    | <b>Qualitätsstufe</b><br>Qualitätswein  | <b>Restsüße</b><br>5,9                 | <b>Ausbau</b><br>Edelstahl         |
| <b>Weinstilistiken</b><br>klassisch & traditionell | <b>Bodenart</b><br>Keuper, Muschelkalk  | <b>Trinkfenster</b><br>2024-2026       | <b>Flaschengröße</b><br>0,75 Liter |
| <b>Verschlussart</b><br>Schraubverschluss          | <b>Bewirtschaftung</b><br>Konventionell | <b>Zusatzstoffe</b><br>Enthält Sulfite | <b>Karaffieren</b><br>NEIN         |

## Charakter

### Frucht



### Körper/Intensität



### Mineralität



### Säure



## Passt zu

