Weinzentrale
EBERLE

2022 - Sankt M. Grauburgunder Edition - Cleebronn-Güglingen

Art.-Nr: 03142

Beschreibung:
Honigmelone, reife Banane und gelber Apfel verbinden sich mit frischen Walnüssen zu einem eindringlichen Duft. Im Mund feinhefig und betont schmelzig. Gute Länge und frischer Ausklang.

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 Herzen des Zabergäus. Umrahmt von Strom- und Heuchelberg, in einem der schönsten Naturparks Deutschlands, reifen die Trauben in mediterranem Klima. Ertragsreduzierung. Sorgfältige Handarbeit.

Rebsorte Grauburgunder	**Region** Württemberg	**Alkoholgehalt** 12 % Vol.	**Trinktemperatur** 8-10 °C
Weingeschmack Trocken	**Qualitätsstufe** Qualitätswein	**Restsüße** 6,3	**Ausbau** Edelstahl
Weinstilistiken klassisch & traditionell	**Bodenart** Keuper, Muschelkalk	**Trinkfenster** 2023-2026	**Flaschengröße** 0,75 Liter
Verschlussart Schraubverschluss	**Bewirtschaftung** Konventionell	**Zusatzstoffe** Enthält Sulfite	**Karaffieren** NEIN

Charakter

Frucht
●●●○○

Körper/Intensität
●●●○○

Mineralität
●●●○○

Säure
●●○○○

Passt zu

Käse · Helles Fleisch · Salatkreationen · Fisch · Meeresfrüchte · Vegetarische Gerichte · Grillgemüse

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