

# Weinzentrale

EBERLE

## 2022 - Sankt M. Riesling - Cleebronn-Güglingen

Art.-Nr: 03150



### Beschreibung:

Ein begeisternder Duft nach knackigem Pfirsich, vollreifem Apfel, Litschi, Pfirsich und Honigmelonen. Mineralischer Wein für absolute Riesling-Freunde. Am Gaumen stoffig und mit schöner Länge.

### 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. Selektion.

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

## Charakter

Frucht



Körper/Intensität



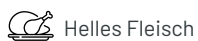
Mineralität



Säure



## Passt zu



Helles Fleisch



Salatkreationen



Fisch



Meeresfrüchte



Vegetarische Gerichte