

Weinzentrale

EBERLE

2022 - Cleebronner Michaelsberg Riesling Kabinett - Cleebronn-Güglingen

Art.-Nr: 03151



Beschreibung:

Feinfruchtige Aromen von frischen Zitrusfrüchten und Stachelbeeren in der Nase und am Gaumen. Ausdrucksstarke Mineralität und feine Süße-Säure-Balance. Ein leichtes Geschmackserlebnis mit Harmonie.

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. Sorgfältige Handarbeit.

Rebsorte Riesling	Region Württemberg	Alkoholgehalt 10 % Vol.	Trinktemperatur 8-10 °C
Weingeschmack -	Qualitätsstufe Prädikatswein	Restsüße 21,3	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



Helles Fleisch

Asiatischer Küche



Sushi

Spargel



Salatkreationen



Fisch



Meeresfrüchte



Vegetarische Gerichte

