

Weinzentrale

EBERLE

2022 - Samtrot Kabinett - Cleebronn-Güglingen

Art.-Nr: 03154



Beschreibung:

Erinnert im Duft und am Gaumen an saftige, rote Früchte wie Erdbeere, Heidelbeere und an Feige mit einem Hauch von Karamell. Ein Samtrot für alle Gelegenheiten mit verspieltem Schmelz und fein balancierter Fruchtsüße.

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:

Ausgewähltes Lesegut aus der bekannten Lage Cleebronner Michaelsberg im Zabergäu. Optimale Reife der Trauben durch fast mediterranes Klima. Ertragsreduzierung. Handlese und Selektion.

Rebsorte Samtrot	Region Württemberg	Alkoholgehalt 10,5 % Vol.	Trinktemperatur 16-18 °C
Weingeschmack Lieblich	Qualitätsstufe Prädikatswein	Restsüße 20,5	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



Tannin



Passt zu



Käse



Helles Fleisch



Rotes Fleisch



Schwäbische Küche



Schmorgerichte



Pizza & Pasta



Wildgerichte