

Weinzentrale

EBERLE

2021 - Dreiviertel Kerner - Cleebronn-Güglingen

Art.-Nr: 03155



Beschreibung:

In der Nase grüner Apfel, feine Exotik nach Passionsfrucht und Kumquat und eine dezente Muskatnote. Am Gaumen milde Säure, charmante Fruchtsüße und betonte Frische.

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 Kerner	Region Württemberg	Alkoholgehalt 10,5 % Vol.	Trinktemperatur 8-10 °C
Weingeschmack Lieblich	Qualitätsstufe Qualitätswein	Restsüße 20,3	Ausbau Edelstahl
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Keuper, Muschelkalk	Trinkfenster 2022-2025	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Schraubverschluss	Bewirtschaftung Konventionell	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren NEIN

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Passt zu

 Exotische Gerichte

 Fisch

 Vegetarische Gerichte

 Asiatischer Küche

 Spargel