

# Weinzentrale

EBERLE

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

Art.-Nr: 03164



### Beschreibung:

In der Nase findet sich der intensive Duft heimischer Früchte. Birne und Apfel, ebenso tropische Nuancen. Am Gaumen zartcremige Struktur und angenehme Frische. Mit elegantem Nachhall. Ein perfekter Burgunder.

### 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> Weißburgunder	<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> 7	<b>Ausbau</b> Edelstahl
<b>Weinstilistiken</b> klassisch & traditionell	<b>Bodenart</b> Keuper, Muschelkalk	<b>Trinkfenster</b> 2023-2025	<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

 Sushi

 Salatkreationen

 Fisch

 Meeresfrüchte

 Spargel