Weinzentrale
EBERLE

2021 - Lemberger fein & fruchtig - Cleebronn-Güglingen

Art.-Nr: 03167

Beschreibung:
Einladende intensive Beerenaromen - dunkle Waldbeeren - Schwarzkirsche und Wacholder verströmt dieser liebliche Lemberger. Am Gaumen betonte Fruchtsüße, üppiger Schmelz und harmonische Säure. Auch leicht gekühlt ein Genuss.

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 Lemberger	**Region** Württemberg	**Alkoholgehalt** 9,5 % Vol.	**Trinktemperatur** 16-18 °C
Weingeschmack Lieblich	**Qualitätsstufe** Qualitätswein	**Restsüße** 32,1	**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	Tannin
●●●●●	●●●○○	●●○○○	●●○○○	●●○○○

Passt zu

Käse · Rotes Fleisch · Junk-Food · Vegetarische Gerichte · Lamm · Desserts · Gebäck · Pizza & Pasta · Grillgemüse · Grillen

Weinzentrale Laupheim Eberle GmbH • Berblingerstr. 20 • 88471 Laupheim
E-Mail: info@weinzentrale.de • Tel.: 07392-91554-0 • Web: www.weinzentrale.de