

Weinzentrale

EBERLE

2021 - Herzog C Sauvignon Blanc - Cleebronn-Güglingen

Art.-Nr: 03168



Beschreibung:

Fesselnde reife Stachelbeere, Kiwi und Granatapfel in der Nase. Feine Kräuterwürze als Bereicherung. Faszinierend zartes Fruchtspiel und animierende Saftigkeit am Gaumen. Elegant.

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. Konsequente Ertragsreduzierung. Sorgfältige Handarbeit. Selektive Lese.

Rebsorte Sauvignon Blanc	Region Württemberg	Alkoholgehalt 12 % Vol.	Trinktemperatur 8-10 °C
Weingeschmack Trocken	Qualitätsstufe Qualitätswein	Restsüße 3,8	Ausbau Edelstahl
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Keuper	Trinkfenster 2022-2024+	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Schraubverschluss	Bewirtschaftung Konventionell	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren NEIN

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität




Säure




Passt zu

 Exotische Gerichte

 Helles Fleisch

 Salatkreationen

 Fisch

 Meeresfrüchte

 Asiatischer

Küche  Aperitif