

Weinzentrale

EBERLE

2020 - Herzog C Lemberger - Cleebronn-Güglingen

Art.-Nr: 03169



Beschreibung:

Kirschrot im Glas. Intensiver Duft nach Kirschen und Brombeeren, Bitterschokolade und buntem Pfeffer. Am Gaumen mit großer Vitalität und saftiger Schwarzkirsche im eleganten Stil. Ausgewogene Säurestruktur, langer Abgang. Fein balanciert zwischen Komplexität und 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. Konsequente Ertragsreduzierung. Sorgfältige Handarbeit. Selektive Lese Ende Oktober.

Rebsorte Lemberger	Region Württemberg	Alkoholgehalt 13 % Vol.	Trinktemperatur 16-18 °C
Weingeschmack Trocken	Qualitätsstufe Qualitätswein	Restsüße 1	Ausbau Großes Holzfass
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Keuper, Muschelkalk	Trinkfenster 2023-2025	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



Schwäbische Küche



Schmorgerichte



Wildgerichte