

Weinzentrale

EBERLE

2022 - Grauburgunder Kabinett Fürstenfass - Weinkellerei Hohenlohe

Art.-Nr: 03179



Beschreibung:

Mit charmantem Bukett. Im Aroma feine Frucht wie Grapefruit und Birne. Angenehme Säure, besondere Harmonie. Im Geschmack trocken und fruchtig mit feinem Schmelz. Lang anhaltender Abgang.

Hersteller:

Erzeugergenossenschaft in Hohehlohe. Mehr als 600 Winzerfamilien bringen ihr Wissen und ihre Leidenschaft mit, um typische Weine zu machen. Fast 500 Hektar exponierter Rebfläche werden bewirtschaftet. Weinbau im Einklang mit Natur und Umwelt.

Anbau:

Die Rebflächen liegen mitten in der Genießerregion Hohenlohe. Die Flüsse Kocher, Jagst und Brettach bieten sonnige Hänge und weite Täler – ideal für Rebstöcke geeignet. Mit mildem Kleinklima.

Rebsorte Grauburgunder	Region Württemberg	Alkoholgehalt 13 % Vol.	Trinktemperatur 8-10 °C
Weingeschmack Trocken	Qualitätsstufe Prädikatswein	Restsüße 5,2	Ausbau Edelstahl
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Keuper-, Löß- und Muschelkalkböden	Trinkfenster 2023-2025	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Schraubverschluss	Bewirtschaftung Konventionell	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren NEIN

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Passt zu



Helles Fleisch



Salatkreationen



Fisch



Meeresfrüchte



Pizza & Pasta