

Weinzentrale

EBERLE

2022 - Sauvignon Blanc - Remstalkellerei

Art.-Nr: 03215



Beschreibung:

Erfrischender Sauvignon Blanc mit rassiger Säure und feiner Süße. In der Nase und am Gaumen exotische Früchte, Stachelbeeren und grüne Kräuter. Langes Finale, Eleganz, fruchtig und spritzig.

Hersteller:

Eine der größten Genossenschaften Deutschlands. Mit rund 585 Hektar Rebfläche bewirtschaften die Mitglieder der Remstalkellerei circa 60 Prozent der Rebfläche des gesamten Remstals.

Anbau:

In den Höhen- und Hanglagen im Remstal unterstützt das ideale Klima die Sauvignon Blanc, die so ihre sortenspezifischen Eigenschaften bestens entwickeln kann. Ertragsreduzierung. Selektive Lese.

Rebsorte Sauvignon Blanc	Region Württemberg	Alkoholgehalt 11 % Vol.	Trinktemperatur 10-12 °C
Weingeschmack Halbtrocken	Qualitätsstufe Qualitätswein	Restsüße 13,9	Ausbau Edelstahl
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Keuper, Mergel, Schilfsandstein	Trinkfenster 2023-2025	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Schraubverschluss	Bewirtschaftung Konventionell	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren NEIN

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Passt zu

