

Weinzentrale

EBERLE

2017 - Lemberger Hades - Jürgen Ellwanger

Art.-Nr: 03224-17



Beschreibung:

Süßlich-röstwürziger Duft nach eingemachten Sauerkirschen mit rot- und schwarzbeerigen Anklängen sowie leicht kräuterigen Nuancen. Deutlich röstiges, leicht an Bitterschokolade erinnerndes Holz. Gewisser Schmelz und Nachhaltigkeit.

Hersteller:

Weinbau wird in der Familie Ellwanger schon seit 1514 betrieben. Heute ist das Weingut mit einer Rebfläche von 26 Hektar einer der führenden Betriebe. Der Tradition verpflichtet, mit Innovationsgeist und ein erfolgreiches VDP.Prädikatsweingut. HADES-Studiengruppe.

Anbau:

Die Weinberge der Familie Ellwanger erstrecken sich im Remstal von Schnait über Hebsack und Winterbach bis nach Schorndorf. Naturnahe Weinbergsarbeit. Ertragsreduzierung. Handlese.

Rebsorte Lemberger	Region Württemberg	Alkoholgehalt 13 % Vol.	Trinktemperatur 18-19 °C
Weingeschmack Trocken	Qualitätsstufe Qualitätswein	Restsüße -	Ausbau Barrique
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Mergel, Keuper, Schilfsandstein, Stubensandstein.	Trinkfenster 2022-2032	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Naturkork	Bewirtschaftung Selektive Handlese	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren JA

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Tannin



Passt zu



Rotes Fleisch



Schwäbische Küche



Schmorgerichte



Haute Cuisine



Lamm



Grillgemüse



Wildgerichte