

Weinzentrale

EBERLE

2018 - Nikodemus Hades - Jürgen Ellwanger

Art.-Nr: 03228



Beschreibung:

Tiefrot im Glas mit violetten Reflexen. Die intensiven Aromen erinnern an Kirschen, Dörrobst, dunkle Waldfrüchte und Zwetschgen, Schokolade, Gewürze. Mineralische Noten. Recht dicht und kräftig, feiner Säurebiss. Gut integriertes Holz, mit Röstnoten und Anklängen an Vanille. Gute Dichte und Länge.

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. Selektive Handlese.

Rebsorte Lemberger, Merlot, Cabernet Sauvignon	Region Württemberg	Alkoholgehalt 14,5 % Vol.	Trinktemperatur 18-19 °C
Weingeschmack Trocken	Qualitätsstufe Qualitätswein	Restsüße 3,3	Ausbau Barrique
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Keuper, Mergel, Schilfsandstein	Trinkfenster 2022-2030	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Naturkork	Bewirtschaftung Selektive Handlese	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren JA

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Tannin



Passt zu



Käse



Rotes Fleisch



Schwäbische Küche



Schmorgerichte



Haute Cuisine



Lamm



Wildgerichte