

Weinzentrale

EBERLE

2021 - Mönch Berthold ** Rotweincuvée - Weinmanufaktur Untertürkheim

Art.-Nr: 03274



Beschreibung:

Kräftiges Violett im Glas. In der Nase Sauerkirsche und Pflaume, abgerundet mit feinen Röst- und Vanillearomen. Harmonisch, elegant, dicht und kompakt. Unendlich würziges und samtiges Mundgefühl, das lange nachhallt.

Hersteller:

Die Weinmanufaktur Untertürkheim wurde im Jahre 1887 gegründet. Heute sind es 40 Weingärtner, die nach einem gemeinsamen Credo erfolgreich und engagiert arbeiten. Dies belegen die vielfachen Auszeichnungen. Als erste deutsche Genossenschaft ist der Betrieb seit September 2019 "Fair'n Green" zertifiziert.

Anbau:

In den Steillagen am Neckar im bekannten Weinort Untertürkheim. Begrenzung der Erzeugungsmenge auf ca. 80 Liter / Ar). Handlese und Selektion.

Rebsorte Pinot Noir, Cabernet Dorio, Lemberger, Cabernet Sauvignon	Region Württemberg	Alkoholgehalt 13,5 % Vol.	Trinktemperatur 16-18 °C
Weingeschmack Trocken	Qualitätsstufe Qualitätswein	Restsüße 3,4	Ausbau Großes Holzfass
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Tiefgründig aufgewitterte Schichtungen des Keupers und Gipskeupers	Trinkfenster 2023-2027	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Schraubverschluss	Bewirtschaftung Nachhaltiger Weinbau	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren JA

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



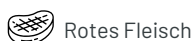
Säure



Tannin



Passt zu



Rotes Fleisch



Schwäbische Küche



Schmorgerichte



Haute Cuisine



Lamm



Wildgerichte