

Weinzentrale

EBERLE

2018 - Cuvée Cabernet *** - Weinmanufaktur Untertürkheim

Art.-Nr: 03275-14



Beschreibung:

Tiefdunkles und sehr dichtes Rot im Glas. Intensiver Duft nach dunklen Beeren, rauchig, erdig, auch ledrige Aromen. Im Geschmack dicht und würzig mit extrem konzentrierten dunklen Beeren. Am Ende der volle Duft einer Zigarre. Feine Tanninstruktur. Ein markanter Rotwein mit Tiefgrund und Lagerpotential.

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. Rotweine werden in den unteren, warmen Lagen angebaut. Der milde Einfluss des Neckars und die stetige Sonneneinstrahlung bieten exzellente Bedingungen. Strenge Ertragsbegrenzung. Handlese und Selektion.

Rebsorte Cabernet Franc, Cabernet Cubin, Cabernet Sauvignon	Region Württemberg	Alkoholgehalt 13,5 % Vol.	Trinktemperatur 16-18 °C
Weingeschmack Trocken	Qualitätsstufe Qualitätswein	Restsüße 3,1	Ausbau Barrique
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Tiefgründig aufgewitterte Schichtungen des Keupers und Gipskeupers	Trinkfenster 2022-2028	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Naturkork	Bewirtschaftung Nachhaltiger Weinbau	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren JA

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Tannin



Passt zu



Käse



Rotes Fleisch



Lamm



Grillgemüse



Grillen



Wildgerichte