

Weinzentrale

EBERLE

2022 - Chardonnay - Collegium Wirtemberg

Art.-Nr: 03345



Beschreibung:

Im Glas ein ansprechendes Gelb. Exotische und komplexe Fruchtaromatik - Birne, Apfel, Melone - mit feiner Säure. Am Gaumen kraftvoll, charmant und ausgewogen. Gut strukturiert und mit langem Nachhall. Länge. Elegant.

Hersteller:

Das Collegium Wirtemberg ist die Vereinigung der Weingärtner Rotenberg und Uhlbach, die in dieser Form 2007 gegründet wurde. 215 Mitgliedswinzer bewirtschaften 125 Hektar Weingärten. Bereits mehrfach ausgezeichnet.

Anbau:

Aus den Lagen rund um Rotenberg und Uhlbach in Württemberg. Südlich ausgerichtete Hänge. Selektive Handlese.

Rebsorte Chardonnay	Region Württemberg	Alkoholgehalt 13 % Vol.	Trinktemperatur 8-10 °C
Weingeschmack Trocken	Qualitätsstufe Qualitätswein	Restsüße 6,1	Ausbau Edelstahl
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Verwitterungsböden, Keuper	Trinkfenster 2023-2026	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Schraubverschluss	Bewirtschaftung Konventionell	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren NEIN

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Passt zu

