

Weinzentrale

EBERLE

2022 - Grauburgunder - Collegium Württemberg

Art.-Nr: 03352



Beschreibung:

Im Glas eine glänzend gelbe Farbe mit orangefarbenen Reflexen. Zartes, fast exotisches Bukett - einem Hauch Nuss, Vanille, Quitte und Honig. Dicht und kräftig im Geschmack. Langanhaltender Abgang. Ein Grauburgunder mit elegantem Schmelz und feiner Mineralität.

Hersteller:

Das Collegium Württemberg 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 am Württemberg. Südlich ausgerichtete Hänge. Selektive Handlese.

Rebsorte Grauburgunder	Region Württemberg	Alkoholgehalt 13 % Vol.	Trinktemperatur 8-10 °C
Weingeschmack Trocken	Qualitätsstufe Qualitätswein	Restsüße 7,3	Ausbau Edelstahl
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Leicht erwärmbare, sehr tiefgründige Mergelböden	Trinkfenster 2023-2026	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Schraubverschluss	Bewirtschaftung Konventionell	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren NEIN

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Passt zu

