

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

