

Weinzentrale

EBERLE

2022 - Spätburgunder Weißherbst * - Weinmanufaktur Untertürkheim

Art.-Nr: 03377



Beschreibung:

Im Glas ein Lachsrot mit leicht blauen Reflexen. Beschwingt, fruchtig-verspielt mit einem Duft nach Himbeeren und Erdbeeren. Saftig, fruchtiger Wein mit geschmeidiger Fülle, dezenter Restsüße und verspielter Fruchtigkeit am Gaumen.

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 und um Stuttgart. Größtenteils werden Steillagen bewirtschaftet. Das Anbaugebiet liegt in einer Übergangszone zwischen atlantischem und kontinentalem Klima. Selektive Lese von Hand.

Rebsorte Pinot Noir	Region Württemberg	Alkoholgehalt 12 % Vol.	Trinktemperatur 8-10 °C
Weingeschmack Halbtrocken	Qualitätsstufe Qualitätswein	Restsüße 18,8	Ausbau Edelstahl
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Überwiegend Keuper, auch Muschelkalk	Trinkfenster 2023-2025	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Schraubverschluss	Bewirtschaftung Nachhaltiger Weinbau	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren NEIN

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Passt zu



Helles Fleisch

Salatkreationen

Schwäbische Küche

Junk-Food

Vegetarische Gerichte

Tapas



Pizza & Pasta



Grillen