Weinzentrale

EBERLE

2023 - Grauer Burgunder - Kress

Art.-Nr: 03378



Beschreibung:

Ein üppiger Burgunder mit einem weichen und gelbfruchtigen Schmelz. Satt, saftig und voluminös. Angenehm mineralisch.

Leidenschaftliches Weinbauhandwerk seit drei Generationen. Rebfläche 32 Hektar. Nach Anfängen im Winzerverein Hagnau leben Kristin und Thomas Kress seit 2001 ihre Weinpassion in Eigenregie. 2013 wurden sie zusätzlich Pächter der Rebflächen des Überlinger Spitals zum Heiligen Geist.

Anbau:

Auf besonderen Lagen am Bodenseeufer zwischen Überlingen und Hagnau wachsen die Reben in 400 bis 500 Metern Höhe. Viel Boden- und Laubpflege. Lese ausschließlich in Handarbeit. Selektion.

Rebsorte	Region	Alkoholgehalt	Trinktemperatur
Grauburgunder	Bodensee	13 % Vol.	10-12 °C
Weingeschmack	Qualitätsstufe Qualitätswein	Restsüße	Ausbau
Trocken		-	Edelstahl
Weinstilistiken	Bodenart Moränenschotter. Teils noch vom Urmeer stammende Molasse	Trinkfenster	Flaschengröße
klassisch & traditionell		2024-2027	0,75 Liter
Verschlussart	Bewirtschaftung	Zusatzstoffe	Karaffieren
Schraubverschluss	Selektive Lese	Enthält Sulfite	NEIN

Charakter

Frucht

Körper/Intensität

Mineralität

Säure



 $\bullet \bullet \bullet \circ \circ$

••000

Passt zu









Vegetarische Gerichte