

# Weinzentrale

EBERLE

## 2022 - Durbacher Grauburgunder 1,0 Liter - Durbacher Winzergenossenschaft

Art.-Nr: 03504



### Beschreibung:

Strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Aromen reifer Äpfel, Birnen und von Kräutern in der Nase. Am Gaumen feinfruchtig, würzig und von kräftiger Präsenz. Durchgegoren. Schöner Säurebogen und delikater. Ein Allrounder.

### Hersteller:

Die sehr erfolgreiche Winzergenossenschaft wurde 1928 gegründet. Überdurchschnittlich viele der rund 230 Mitglieder sind Vollerwerbswinzer – Vollblutwinzer sind sie allemal. Einige der besten Steillagen werden bewirtschaftet.

### Anbau:

Im berühmten Durbachtal in geschützter Lage. Die Bergrücken schützen vor kalter Luft aus dem Rheintal. Ganzjährig herrscht sehr mildes Klima. Steillagen mit teilweise bis zu 80% Hangneigung. Ertragsreduzierung. Handlese. Selektion.

<b>Rebsorte</b> Grauburgunder	<b>Region</b> Baden	<b>Alkoholgehalt</b> 12,5 % Vol.	<b>Trinktemperatur</b> 8-10 °C
<b>Weingeschmack</b> Trocken	<b>Qualitätsstufe</b> Qualitätswein	<b>Restsüße</b> 2,3	<b>Ausbau</b> Edelstahl
<b>Weinstilistiken</b> klassisch & traditionell	<b>Bodenart</b> Felsige Granitverwitterungsböden	<b>Trinkfenster</b> 2022-2025	<b>Flaschengröße</b> 1 Liter
<b>Verschlussart</b> Schraubverschluss	<b>Bewirtschaftung</b> Konventionell	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Karaffieren</b> NEIN

## Charakter

### Frucht



### Körper/Intensität



### Mineralität



### Säure



## Passt zu



Helles Fleisch



Salatkreationen



Fisch



Meeresfrüchte



Pizza & Pasta



Grillen