

# Weinzentrale

EBERLE

## 2022 - Durbacher Kochberg Spätburgunder - Durbacher Winzergenossenschaft

Art.-Nr: 03513



### Beschreibung:

Leuchtendes Rubinrot im Glas. Duftfülle von Waldbeerfrucht, leichten Lakritz- und Eukalyptusnoten, Schokolade und Röstaromen. Am Gaumen ein lang haftendes Fruchtspiel mit feiner roter Beere und Kräuterton. Mild-samtiger Charakter mit feinem Tannin.

### 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> Pinot Noir	<b>Region</b> Baden	<b>Alkoholgehalt</b> 12 % Vol.	<b>Trinktemperatur</b> 17-19 °C
<b>Weingeschmack</b> Halbtrocken	<b>Qualitätsstufe</b> Qualitätswein	<b>Restsüße</b> 14	<b>Ausbau</b> Großes Holzfass
<b>Weinstilistiken</b> klassisch & traditionell	<b>Bodenart</b> Felsige Granitverwitterungsböden.	<b>Trinkfenster</b> 2023-2026	<b>Flaschengröße</b> 0,75 Liter
<b>Verschlussart</b> Schraubverschluss	<b>Bewirtschaftung</b> Konventionell	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Karaffieren</b> NEIN

### Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Tannin



### Passt zu



Käse



Helles Fleisch



Rotes Fleisch



Schmorgerichte



Lamm



Wildgerichte