

# Weinzentrale

EBERLE

## 2018 - Mimus Ihringer Winklerberg Spätburgunder - Heger

Art.-Nr: 03557



### Beschreibung:

Duft nach Wildkirschen, roten Johannisbeeren und Waldhimbeeren, dabei dezent mit Gewürznoten wie Nelkenpfeffer und einer Spur Mahagoni unterlegt. Perfekt verwobene Röstnoten sowie ein Anflug von Bitterschokoladennoten. Lebhaft und mineralisch mit feiner Säure und angenehmen Tanninen. Elegant. Großer Terroir-Wein.

### Hersteller:

Dr. Heger, weithin bekanntes VDP.Weingut am Kaiserstuhl, das von Joachim Heger und seiner Frau Silvia in dritter Generation geführt wird. 1986 wurde dazu das Weinhaus Heger gegründet, um die große Nachfrage erfüllen zu können. Dies auch in Zusammenarbeit mit qualifizierten Partnern. Vielfach ausgezeichnet.

### Anbau:

Am berühmten Kaiserstuhl - im sonnenreichsten und wärmsten Rebengebiet Deutschlands. Aus der Top-Lage Ihringer Winklerberg. Ertragsreduzierung. Handlese und Selektion.

<b>Rebsorte</b> Pinot Noir	<b>Region</b> Baden	<b>Alkoholgehalt</b> 13,5 % Vol.	<b>Trinktemperatur</b> 15-17 °C
<b>Weingeschmack</b> Trocken	<b>Qualitätsstufe</b> VDP:Erste Lage	<b>Restsüße</b> 1,1	<b>Ausbau</b> Barrique
<b>Weinstilistiken</b> klassisch & traditionell	<b>Bodenart</b> Fruchtbare Lössterrassen vulkanischen Ursprungs.	<b>Trinkfenster</b> 2023-2027	<b>Flaschengröße</b> 0,75 Liter
<b>Verschlussart</b> Naturkork	<b>Bewirtschaftung</b> Selktive Lese	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Karaffieren</b> JA

### Charakter

Frucht  
●●●○○

Körper/Intensität  
●●●○○

Mineralität  
●●●○○

Säure  
●●●○○

Tannin  
●●●○○

### Passt zu



Käse



Rotes Fleisch



Schmorgerichte



Haute Cuisine



Grillgemüse



Wildgerichte