

Weinzentrale

EBERLE

2022 - Hagnauer Burgstall Grauburgunder - Winzerverein Hagnau

Art.-Nr: 03620



Beschreibung:

Tiefes Sonnengelb im Glas. Im Bukett frischer Apfel von mineralischen Akzenten unterlegt. Am Gaumen zeigt der Wein seine kräftige aber auch schmelzige Art, begleitet von einer guten Fruchtstruktur. Angenehme Nachhaltigkeit.

Hersteller:

Der Winzerverein wurde bereits im Jahre 1881 vom Pfarrer Dr. Heinrich Hansjakob gegründet und ist die älteste Winzergenossenschaft in Baden. Die Basis sind 52 Winzerfamilien. Bewirtschaftet werden 150 Hektar Reben. Oftmals höchste Auszeichnungen auf Landes- und internationalen Weinprämierungen.

Anbau:

In der exponierten Lage Burgstall. Die Reben in Hagnau erstrecken sich von sanften Hügeln bis an das Ufer des Bodensees. Seit 1993 wird kontrolliert umweltschonender Weinbau betrieben.

Rebsorte Grauburgunder	Region Bodensee	Alkoholgehalt 12,5 % Vol.	Trinktemperatur 9-11 °C
Weingeschmack Trocken	Qualitätsstufe Qualitätswein	Restsüße 6,9	Ausbau Edelstahl
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Eiszeitliche Verwitterungsböden, hoher Kieselanteil, Sand, Lehm, Löss	Trinkfenster 2023-2026	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Schraubverschluss	Bewirtschaftung Nachhaltiger Weinbau	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren NEIN

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



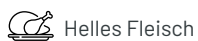
Mineralität



Säure



Passt zu



Helles Fleisch

Salatkreationen

Fisch

Vegetarische Gerichte