

Weinzentrale

EBERLE

2022 - Meersburger Sangerhalde Spätburgunder - Winzerverein Meersburg

Art.-Nr: 03654



Beschreibung:

Rubinrote Farbe. Aromen erinnern an rote Beeren, reife Kirschen und Karamelltone. Samtiger Schmelz. Zarte Süße und unkomplizierte, vollmundige Art.

Hersteller:

Karl Benz gründete mit 32 Winzern im Jahr 1884 den Winzerverein Meersburg. 2009 wurde das 125jahrige Jubiläum begangen. Heute sind es 35 Winzerfamilien, die eine Gesamtrebflache von 55 Hektar bewirtschaften.

Anbau:

In einem der schönsten Teile des südlichsten Weinbaugebietes in Deutschland. Hat die höchst gelegenen Weinberge nördlich der Alpen in Europa und profitiert von den klimatischen Bedingungen des voralpinen Seeklimas. Handlese und Selektion.

Rebsorte Pinot Noir	Region Bodensee	Alkoholgehalt 12 % Vol.	Trinktemperatur 16-18 C
Weingeschmack Halbtrocken	Qualitätsstufe Qualitätswein	Restsüße 14,3	Ausbau Edelstahl
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Moranenschotter, sandiger Lehmboden, kalkhaltig	Trinkfenster 2023-2026	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Schraubverschluss	Bewirtschaftung Konventionell	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren NEIN

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Tannin



Passt zu



Käse



Helles Fleisch



Rotes Fleisch



Schmorgerichte



Pizza & Pasta



Grillen