

Weinzentrale

EBERLE

2022 - Grauer Burgunder Edition - Zimmerlin

Art.-Nr: 03656



Beschreibung:

In der Nase entfaltet sich ein intensiver, verführerischer Duft nach gelber Birne mit nussigen Anklängen. Samtige, sehr weiche, fast schmeichelnde Textur. Schön eingebundene Säure, dezent natürliche Restsüße. Elegant.

Hersteller:

2010 übernahm Alexander Steiner, ein Quereinsteiger, das seit 1955 bestehende Weingut mehrheitlich von der Familie Zimmerlin. Im Besitz sind sieben Hektar eigene Reben, bewirtschaftet werden jedoch 20 Hektar Fläche in einer Erzeugergemeinschaft mit befreundeten Winzern.

Anbau:

Am berühmten Kaiserstuhl, dem Mittelgebirge in der Oberrheinischen Tiefebene. Nahezu mediterranes Klima. Lagen Bötzingen Eckberg und Bötzingen Lasenberg. Handlese und Selektion.

Rebsorte Grauburgunder	Region Baden	Alkoholgehalt 13 % Vol.	Trinktemperatur 10-12 °C
Weingeschmack Trocken	Qualitätsstufe Qualitätswein	Restsüße 5,2	Ausbau Edelstahl
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Vulkangestein, von Löss bedeckt.	Trinkfenster 2024-2026	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Schraubverschluss	Bewirtschaftung Selektive Lese	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren NEIN

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Passt zu



Käse



Helles Fleisch



Fisch



Vegetarische Gerichte



Grillgemüse