

Weinzentrale

EBERLE

2022 - Gutedel - Zähringer

Art.-Nr: 03763



Beschreibung:

Zarter Duft nach grünem Apfel, Birne, Stachelbeere, Südfrüchten und Kräutern wie Minze, Zitronenmelisse sowie einem Hauch von Walnüssen und Mandeln. Dezent-fruchtiges Säurespiel bei vornehmer, feiner Art.

Hersteller:

Das Weingut befindet sich seit 1844 in Familienbesitz. Heute zeichnet die sechste Generation mit Fabian Zähringer verantwortlich – der Generationenwechsel erfolgte 2017. Die Familie hat im biologischen und biodynamischen Weinbau längst eine Spitzenstellung inne. Unter Ertrag stehen 15 Hektar eigene Reben.

Anbau:

Im sonnenverwöhnten Markgräflerland, am Fuße des Schwarzwaldes zwischen Freiburg und Basel. Die Region ist klimatisch besonders begünstigt. Die Trauben aus dem lebendigen Weinberg sind sorgsam von Hand gelesen.

Rebsorte Gutedel	Region Baden	Alkoholgehalt 11 % Vol.	Trinktemperatur 8 °C
Weingeschmack Trocken	Qualitätsstufe Qualitätswein	Restsüße 1,2	Ausbau Edelstahl
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Tiefgründige Lössböden	Trinkfenster 2024-2026	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Schraubverschluss	Bewirtschaftung Biodynamische Wirtschaftsweise	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren NEIN

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Passt zu



Helles Fleisch



Salatkreationen



Fisch



Vegetarische Gerichte



Spargel