

# Weinzentrale

EBERLE

## 2021 - Spätburgunder - Zähringer

Art.-Nr: 03765



Bio

### Beschreibung:

Facettenreiches, feingliedriges Duftspiel von Beerenfrüchten, insbesondere Brombeere, schwarze Johannisbeere und Kirsche. Körper mit Reifepotential. Kräftige Struktur. Dezent eingebundenes Tannin. Nachhaltig im Abgang.

### 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:

Die Trauben stammen aus besten Lagen. Sanfte Hänge nach Süden. Trauben aus dem lebendigen Weinberg sind sorgsam gelesen.

<b>Rebsorte</b> Pinot Noir	<b>Region</b> Baden	<b>Alkoholgehalt</b> 13 % Vol.	<b>Trinktemperatur</b> 14-16 °C
<b>Weingeschmack</b> Trocken	<b>Qualitätsstufe</b> Qualitätswein	<b>Restsüße</b> 1,8	<b>Ausbau</b> Großes Holzfass
<b>Weinstilistiken</b> klassisch & traditionell	<b>Bodenart</b> Löss und toniger Lehm	<b>Trinkfenster</b> 2024-2026	<b>Flaschengröße</b> 0,75 Liter
<b>Verschlussart</b> Schraubverschluss	<b>Bewirtschaftung</b> Biodynamische Wirtschaftsweise	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Karaffieren</b> NEIN

## Charakter

Frucht  
●●●○○

Körper/Intensität  
●●●○○

Mineralität  
●●○○○

Säure  
●●●○○

Tannin  
●●●○○

## Passt zu



Käse



Rotes Fleisch



Schmorgerichte



Lamm



Wildgerichte