

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.

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

Charakter

Frucht
●●●○○

Körper/Intensität
●●●○○

Mineralität
●●○○○

Säure
●●●○○

Tannin
●●●○○

Passt zu



Käse



Rotes Fleisch



Schmorgerichte



Lamm



Wildgerichte