

# Weinzentrale

EBERLE

## 2022 - Grauburgunder - Zähringer

Art.-Nr: 03769

Bio



### Beschreibung:

Zarter Duft von Rosen, Apfel- und Holunderblüten, Nüssen. Fruchtnoten erinnern an Birnen, Bananen, Zitronen und Mangoschalen. Gut strukturierter Körper mit pikanter, fruchtig-würziger Säure. Ausbalanciert. Gehaltvoll und kräftig.

### 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, der südlichsten Region Badens zwischen Freiburg und Basel. Aus biodynamischem Anbau und ertragsreduzierten Parzellen. Sorgsame und selektierte Handlese.

<b>Rebsorte</b> Grauburgunder	<b>Region</b> Baden	<b>Alkoholgehalt</b> 12 % Vol.	<b>Trinktemperatur</b> 8-10 °C
<b>Weingeschmack</b> Trocken	<b>Qualitätsstufe</b> Qualitätswein	<b>Restsüße</b> 2,4	<b>Ausbau</b> Edelstahl
<b>Weinstilistiken</b> klassisch & traditionell	<b>Bodenart</b> Lössterrassen	<b>Trinkfenster</b> 2023-2026	<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



## Passt zu



Salatkreationen



Fisch



Vegetarische Gerichte



Spargel