

Weinzentrale

EBERLE

2022 - Grauburgunder Eichhölzle 3 Lilien - Aufricht

Art.-Nr: 03872-19



Beschreibung:

Kaum riecht man an diesem Wein, muss man an Crostini mit Pilzen und Speck denken. Feinste Aromen-Nuancen von hellen Blüten, Pfirsich, roter Sommer-Apfel, gemahlene Haselnuss und Holzwürze. Am Gaumen trocken, trotz seiner schmelzigen Fülle. Alles in bester Balance. Im Finale tauchen Quittennoten, Williamsbirne, Nussbutter sowie eine zartbesaitete Salzigkeit auf. Grosser Wein zu grosser Küche.

Hersteller:

Das Weingut liegt sehr idyllisch im Meersburger Landschaftsschutzgebiet, mit Blick auf den Bodensee. Die Weinberge reichen bis direkt ans Seeufer. Die immens erfolgreiche Winzerfamilie Aufricht bewirtschaftet 31 Hektar Rebfläche, seit einigen Jahren zehn Prozent ökologisch. Gegründet vor fast 70 Jahren.

Anbau:

Im Meersburger Landschaftsschutzgebiet. Es ist ein Teil des südlichsten Weinbaugebietes in Deutschland. Hat die höchst gelegenen Weinberge nördlich der Alpen in Europa. Voralpines Seeklima. Handlese und strenge Selektion von alten Rebstöcken.

Rebsorte Grauburgunder	Region Bodensee	Alkoholgehalt 12,5 % Vol.	Trinktemperatur 10-12 °C
Weingeschmack Trocken	Qualitätsstufe Qualitätswein	Restsüße -	Ausbau Barrique
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Sandig-kalkhaltiger Lehm, eiszeitliche Endmoräne	Trinkfenster 2023-2027+	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Naturkork	Bewirtschaftung Selektive Lese	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren JA

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



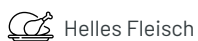
Mineralität



Säure



Passt zu



Helles Fleisch



Salatkreationen



Fisch



Haute Cuisine



Meeresfrüchte



Vegetarische

Gerichte



Grillgemüse



Grillen