

Weinzentrale

EBERLE

2022 - Grauburgunder Vom Kalkstein - Neiss

Art.-Nr: 03916



Beschreibung:

Duft nach Apfel, Orange, Melone und florale Akzente. Im Geschmack perfekte Balance. Saftige Frische und eine nussige Note. Angenehme Mineralität.

Hersteller:

Das Familienweingut mit heute 25 Hektar Rebfläche wurde 1959 gegründet. Axel Neiss hat eine Ausbildung zum Winzer absolviert, Önologie in Geisenheim studiert und in mehreren Auslandsaufenthalten sein Wissen erweitert. Ist Mitglied "Junge Talente" im VDP. Pfalz und mehrfach ausgezeichnet. Vegan zertifiziert.

Anbau:

Das Kindenheimer Terroir mit dem kühleren Klima liegt hoch über der Rheinebene. Bestand an alten Weinbergen. Handlese und Selektion.

Rebsorte Grauburgunder	Region Pfalz	Alkoholgehalt 12,5 % Vol.	Trinktemperatur 8-10 °C
Weingeschmack Trocken	Qualitätsstufe Qualitätswein	Restsüße 6,1	Ausbau Edelstahl
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Mineralhaltige Kalksteinböden	Trinkfenster 2023-2026	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Schraubverschluss	Bewirtschaftung Nachhaltiger Weinbau	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren NEIN

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Passt zu



Käse



Helles Fleisch



Salatkreationen



Fisch



Vegetarische Gerichte