

Weinzentrale

EBERLE

2022 - Silvaner - Sander

Art.-Nr: 03953

Bio



Beschreibung:

Zartes Strohgelb mit deutlichen Grünreflexen. Sehr dezente und elegante Aromen von Birnen, Quitten und Stachelbeeren. Moderate Säure und feine Würze. Sehr erfrischendes Gaumengefühl, angenehme Mineralität. Ein regionaler Klassiker!

Hersteller:

Ältestes Bioweingut Deutschlands, ein Familienbetrieb, der in der dritten Generation sehr erfolgreich und leidenschaftlich geführt wird. Mitglied bei "message in a bottle", Rheinhessens junge Winzer.

Anbau:

In der Region zwischen Oppenheim und Worms. Die biologische Aktivität der Böden wird mit Hilfe der Natur erhalten. Das Geheimnis liegt dabei im richtigen Einsatz von Mist, Kompost, Stroh und Gründüngungspflanzen.

Rebsorte Silvaner	Region Rheinhessen	Alkoholgehalt 12 % Vol.	Trinktemperatur 8-10 °C
Weingeschmack Trocken	Qualitätsstufe Qualitätswein	Restsüße 3,7	Ausbau Edelstahl
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Kalkhaltige, warme Lössböden	Trinkfenster 2023-2026	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Schraubverschluss	Bewirtschaftung Ökologischer Weinbau	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren NEIN

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



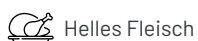
Mineralität



Säure



Passt zu



Helles Fleisch



Sushi



Salatkreationen



Fisch



Vegetarische Gerichte



Spargel