

# Weinzentrale

EBERLE

## 2023 - Sauvignon Blanc - Sander

Art.-Nr: 03955

Bio



### Beschreibung:

Leuchtend golden. Feine Anklänge von Honig und Lindenblüten. Exotische Frucht, an Ananas und Maracuja erinnernd. Gelbfleischig und konzentriert. Am Gaumen intensiv-fruchtiger Geschmack. Pikant zu trinken, mit langem Nachhall.

### 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.

<b>Rebsorte</b> Sauvignon Blanc	<b>Region</b> Rheinhessen	<b>Alkoholgehalt</b> 12,5 % Vol.	<b>Trinktemperatur</b> 8 °C
<b>Weingeschmack</b> Trocken	<b>Qualitätsstufe</b> Qualitätswein	<b>Restsüße</b> 3	<b>Ausbau</b> Edelstahl
<b>Weinstilistiken</b> klassisch & traditionell	<b>Bodenart</b> Kalkhaltige, warme Lössböden	<b>Trinkfenster</b> 2024-2027	<b>Flaschengröße</b> 0,75 Liter
<b>Verschlussart</b> Schraubverschluss	<b>Bewirtschaftung</b> Ökologischer Weinbau	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Karaffieren</b> NEIN

## Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



## Passt zu



Ziegenkäse



Salatkreationen



Fisch



Asiatischer Küche



Spargel