

# Weinzentrale

EBERLE

## 2022 - Grauburgunder & Chardonnay - Sander

Art.-Nr: 03958

Bio



### Beschreibung:

Einladend fruchtiger Auftakt. Ein Fruchterlebnis von gelben Früchten wie reifer Apfel, Birne und etwas Orange. Geschmeidige Textur. Dank seiner Frische eine Wohltat für den Gaumen. Hinterlässt einen zart würzig-nussigen Nachhall. Kühlen, ein paar Freunde einladen und genießen.

### 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> Chardonnay, Grauburgunder	<b>Region</b> Rheinhessen	<b>Alkoholgehalt</b> 13 % Vol.	<b>Trinktemperatur</b> 10-12 °C
<b>Weingeschmack</b> Trocken	<b>Qualitätsstufe</b> Qualitätswein	<b>Restsüße</b> 3,7	<b>Ausbau</b> Edelstahl & Holz
<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> Naturkork	<b>Bewirtschaftung</b> Ökologischer Weinbau	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Karaffieren</b> NEIN

## Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



## Passt zu



Vegetarische Gerichte