Weinzentrale

EBERLE

2022 - St. Magdalener - Wilhelm Walch

Art.-Nr: 04002



Beschreibung:

Sattes Kirschrot, fruchtbetonte Nase nach Kirsche, ein wenig Bittermandel mit einem Touch nach Veilchen. Am Gaumen durch seine natürliche Gerbstoff- und Säurearmut saftig und angenehm, weich und rund im Abgang.

Hersteller:

Seit der Gründung im Jahr 1869, liegt das Gut in den Händen der Gründerfamilie Walch, die die Entwicklung der Weinkultur Südtirols entscheidend mitgeprägt hat. Klares Augenmerk liegt auf den lokalen Rebsorten, die von internationalen Sorten ergänzt werden.

Anbau:

In der nördlichsten Weinbauzone Italiens am südlichen Rand der Alpen im Bereich der Dolomiten. Die Weinberge der Familie liegen mitten im Herzen des Anbaugebietes. Zwischen 250 und 700 Metern Höhe.

| Rebsorte | Region | Alkoholgehalt | Trinktemperatur |
|-----------------------------------|--|----------------------|--------------------|
| Vernatsch, Lagrein, Blauburgunder | Südtirol | 13 % Vol. | 16-18 °C |
| Weingeschmack | Qualitätsstufe Südtirol DOC | Restsüße | Ausbau |
| Trocken | | 2,6 | Großes Holzfass |
| Weinstilistiken | Bodenart Dolomitgestein. Kalkhaltige, aber auch sandige und lehmhaltige Böden | Trinkfenster | Flaschengröße |
| klassisch & traditionell | | 2023-2026 | 0,75 Liter |
| Verschlussart | Bewirtschaftung Selektive Lese | Zusatzstoffe | Karaffieren |
| Schraubverschluss | | Enthält Sulfite | NEIN |

Charakter

Frucht Körper/Intensität Mineralität Säure Tannin

●●●○○ ●●○○ ●●○○ ●●○○ ●●○○

Passt zu

Käse C Helles Fleisch Rotes Fleisch Fisch Tapas Pizza & Pasta Grillen