

Weinzentrale

EBERLE

2023 - Pfefferer Goldmuskateller - Schreckbichl

Art.-Nr: 04003



Beschreibung:

Würzige Aromatik, die an Pfeffer erinnert. Der Pfefferer ist ein leichter Wein mit jugendlicher Frische und zarten Fruchtaromen nach Muskat. Elegant und spritzig mit einem ausgeprägten Charakter.

Hersteller:

Eine der jüngsten Kellereien Südtirols - hinter der Kellerei stehen 300 Familien. 1960 gründeten 28 Weinbauern aus Schreckbichl bei Eppan ihre eigene Genossenschaft, um Unabhängigkeit zu erreichen. Seither zeigt die Qualitätsspirale ständig nach oben und es entstehen exzellente Weine.

Anbau:

Der Großteil der Rebstöcke steht in der Gegend um Schreckbichl, Giran und Eppan. Trauben stammen auch aus der Zone in und um Bozen sowie aus Salurn an der Grenze zum Trentino. Ertragsreduzierung. Selektive Lese.

Rebsorte Goldmuskateller	Region Südtirol	Alkoholgehalt 12,5 % Vol.	Trinktemperatur 10 °C
Weingeschmack Trocken	Qualitätsstufe Vigneti delle Dolomiti IGT	Restsüße 6	Ausbau Edelstahl
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Reblagen auf schottrig-sandigen Böden	Trinkfenster 2024-2026	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Naturkork	Bewirtschaftung Selektive Lese	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren NEIN

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Passt zu

 Exotische Gerichte

 Helles Fleisch

 Salatkreationen

 Vegetarische Gerichte

 Asiatischer Küche



Aperitif