

Weinzentrale

EBERLE

2022 - Pouilly-Fumé Les Lumeaux - Philippe Raimbault

Art.-Nr: 04325



Beschreibung:

Kräftiger Ausdruck und reizvoller Stil. In Geruch und Geschmack helle Früchte, Zitrusfrüchte, dezente Minze und eine angenehme Feuerstein-Mineralik. Sehr ausgewogen, mit feinem Schmelz. Delikat, elegant, gut ausbalanciert.

Hersteller:

Die Domaine gehört einer Winzerfamilie, die seit Generationen in den verschiedenen Loire-Appellationen Weinbau betreibt. Es entstehen Weine von sehr hoher Qualität.

Anbau:

An der Loire nahe dem Dorf Saint-Martin-Sur-Nohain in südöstlicher Hanglage. Es wird integrierter Weinbau im Einklang mit der Natur betrieben. Handlese und Selektion.

Rebsorte Sauvignon Blanc	Region Loire	Alkoholgehalt 14 % Vol.	Trinktemperatur 10-12 °C
Weingeschmack Trocken	Qualitätsstufe Appellation Pouilly-Fumé Contrôlée	Restsüße -	Ausbau Edelstahl
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Ton-Erde, gespickt mit caillotes (steinige Kalkstücke)	Trinkfenster 2023-2027	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Naturkork	Bewirtschaftung Selektive Lese	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren NEIN

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Passt zu



Ziegenkäse



Helles Fleisch



Sushi



Salatkreationen



Fisch



Haute Cuisine



Meeresfrüchte



Vegetarische Gerichte



Spargel