

Weinzentrale

EBERLE

2023 - Roero Arneis - Marchesi di Barolo

Art.-Nr: 04699



Beschreibung:

Blasses Strohgelb mit leicht goldenem Reflex. Fruchtiges Bouquet - duftende Anklänge von Akazienblüten, Äpfeln, Pfirsich und grünen Haselnüssen. Im Geschmack frisch, fruchtig, aromatisch und leicht mineralisch.

Hersteller:

Das 1861 gegründete Weingut befindet sich heute im Besitz der Familie Abbona in 5. Generation mit einer Rebfläche von 120 Hektar. Es genießt einen ausgezeichneten Ruf und weltweite Anerkennung.

Anbau:

In Roero nordwestlich von Alba gelegen wird die Kultrebe Arneis angebaut. Hügelgebiet. Ideale klimatische Voraussetzungen. Ertragsreduzierung. Handlese und Selektion.

Rebsorte Arneis	Region Piemont	Alkoholgehalt 13,5 % Vol.	Trinktemperatur 8-10 °C
Weingeschmack Trocken	Qualitätsstufe DOCG	Restsüße -	Ausbau Edelstahl
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Kalkig-lehmige Böden mit teilweise hohem Sandanteil	Trinkfenster 2024-2027	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Naturkork	Bewirtschaftung Selektive Lese	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren NEIN

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Passt zu



Antipasti



Helles Fleisch



Sushi



Salatkreationen



Fisch



Meeresfrüchte



Vegetarische Gerichte



Pizza & Pasta