Weinzentrale
EBERLE

2023 - Weissburgunder Terlaner - Muri-Gries

Art.-Nr: 04936

Beschreibung:
Helles Strohgelb mit grünen Reflexen. Vielschichtige Nase, fruchtbetont mit reifem Apfel, Zitrusfrüchten, etwas Nuss, weißem Pfeffer. Im Geschmack kraftvoll mit Rasse und Eleganz. Cremige Struktur, mineralisch, harmonisch. Langer, saftig-frischer Abgang.

Hersteller:
Weinkultur seit 1845, in diesem Jahr zogen die Benediktiner aus dem schweizerischen Muri nach Gries. Eine Rebfläche von 35 Hektar befindet sich heute im Eigenbesitz des Klosters. Integrierte und naturnahe Anbaumethoden werden gepflegt. Eine Erfolgsgeschichte mit Herzblut, Freude und Expertise.

Anbau:
Eppan Berg auf 420 bis 500 Meter Meereshöhe. Die Trauben stammen aus bis zu 30 Jahre alte Reben. Selektive Handlese.

Rebsorte Weißburgunder	**Region** Südtirol	**Alkoholgehalt** 13,5 % Vol.	**Trinktemperatur** 12-14 °C
Weingeschmack Trocken	**Qualitätsstufe** Südtirol-Terlaner DOC	**Restsüße** 1	**Ausbau** Edelstahl & Holz
Weinstilistiken klassisch & traditionell	**Bodenart** Kalk-Schotterböden mit Ost-Süd-Ausrichtung	**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 · Spargel

Weinzentrale Laupheim Eberle GmbH • Berblingerstr. 20 • 88471 Laupheim
E-Mail: info@weinzentrale.de • Tel.: 07392-91554-0 • Web: www.weinzentrale.de