

Weinzentrale

EBERLE

2021 - Kerner Sekt Flaschengärung - Weinmanufaktur Untertürkheim

Art.-Nr: 05050



Beschreibung:

Leuchtendes Goldgelb im Glas. Lebhaft und feine Perlage. In der Nase und am Gaumen Aromen von reifen Äpfeln, Aprikosen und Mandeln. Erfrischend, fruchtig und zart - ein Winzersekt, ausgereift und charaktervoll.

Hersteller:

Die Weinmanufaktur Untertürkheim wurde im Jahre 1887 gegründet. Heute sind es 40 Weingärtner, die nach einem gemeinsamen Credo erfolgreich und engagiert arbeiten. Dies belegen die vielfachen Auszeichnungen. Als erste deutsche Genossenschaft ist der Betrieb seit September 2019 "Fair'n Green" zertifiziert.

Anbau:

In den Steillagen am Neckar im bekannten Weinort Untertürkheim. Der milde Einfluss des Neckars und die stetige Sonneneinstrahlung bieten exzellente Bedingungen für den Weinbau. Strenge Ertragsbegrenzung. Handlese von gesundem Lesegut mit 80° Öchsle.

Rebsorte Kerner	Region Württemberg	Alkoholgehalt 12 % Vol.	Trinktemperatur 6-10 °C
Weingeschmack Trocken	Qualitätsstufe Sekt	Restsüße 24,3	Ausbau Edelstahl
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Tiefgründig aufgewitterte Schichtungen des Keupers und Gipskeupers	Trinkfenster 2023-2026	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Naturkork	Bewirtschaftung Nachhaltiger Weinbau	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren NEIN

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Passt zu

 Exotische Gerichte

 Salatkreationen

 Vegetarische Gerichte

 Tapas

 Aperitif