Weinzentrale
EBERLE

2022 - Riesling Sekt - Cleebronn-Güglingen

Art.-Nr: 05055

Beschreibung:
Feinste Noten von Zitrusfrucht, Pfirsich, Aprikose und Äpfeln. Am Gaumen ein betont cremiger und komplexer Stil. Im Nachhall dann wieder typisch Riesling - frisch, spritzig und mit Säurekick. Edles Mousseux.

Hersteller:
Eine Erzeugergemeinschaft mit 580 Mitgliedern und einer Rebfläche von 280 Hektar. Mit besten Lagen am Cleebronner Michaelsberg und am Güglinger Kaiserberg. Mehrfach ausgezeichnet, z.B. unter den Top 10 der deutschen Riesling-Erzeuger und im Gault & Millau. Sehr gutes Preis-Genuss-Verhältnis.

Anbau:
Im Herzen des Zabergäus. Umrahmt von Strom- und Heuchelberg, in einem der schönsten Naturparks Deutschlands, reifen die Trauben in mediterranem Klima. Sorgfältige Handarbeit.

Rebsorte Riesling	**Region** Württemberg	**Alkoholgehalt** 11,5 % Vol.	**Trinktemperatur** 6-8 °C
Weingeschmack Trocken	**Qualitätsstufe** Sekt	**Restsüße** 22,9	**Ausbau** Edelstahl
Weinstilistiken klassisch & traditionell	**Bodenart** Keuper, Muschelkalk	**Trinkfenster** 2024-2026	**Flaschengröße** 0,75 Liter
Verschlussart Naturkork	**Bewirtschaftung** Konventionell	**Zusatzstoffe** Enthält Sulfite	**Karaffieren** NEIN

Charakter

Frucht ●●●○○

Körper/Intensität ●●●○○

Mineralität ●●●○○

Säure ●●●○○

Passt zu

Helles Fleisch · Sushi · Salatkreationen · Fisch · Meeresfrüchte · Aperitif

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