

Weinzentrale

EBERLE

Birnenschaumwein Poiré fermier - Domaine Olivier

Art.-Nr: 05309

Bio



Beschreibung:

Dezente Bläschen zieren die hellstrohgelbe Farbe dieses Poiré fermier. Zarter Duft von Williamsbirne und weißen Blüten. Am Gaumen wirkt die Perlage fein und cremig und lässt Raum für den lieblichen Charakter von Birnen, Aprikosen und Akazien.

Hersteller:

Die Domaine Olivier hat sich für eine nachhaltige Landwirtschaft entschieden, die umweltfreundlich, sozial gerecht und wirtschaftlich ist. Aus diesem Grund hat die Domaine seit Ende 2012 diesen Umstellungsansatz für den ökologischen Landbau gewählt.

Anbau:

Die Domaine Olivier liegt an den exponierten Sandsteinhängen des Domfrontais, im westlichen Teil der Normandie.

| | | | |
|---------------------------------------|---|--|------------------------------------|
| Rebsorte - | Region Normandie | Alkoholgehalt 3 % Vol. | Trinktemperatur 8-10 °C |
| Weingeschmack - | Qualitätsstufe Landwein Oberrhein | Restsüße - | Ausbau - |
| Weinstilistiken jung & wild | Bodenart - | Trinkfenster 2024-2026 | Flaschengröße 0,75 Liter |
| Verschlussart Naturkork | Bewirtschaftung Ökologischer Erzeuger | Zusatzstoffe Enthält Sulfite | Karaffieren NEIN |

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Tannin



Passt zu



Käse



Exotische Gerichte



Salatkreationen



Desserts



Aperitif