

Weinzentrale

EBERLE

2022 - Fusion Weißweincuvée - Hofmann

Art.-Nr: 05815



Beschreibung:

Strahlender Sommerwein. Die Nase ist sehr charmant und einladend. Sofort erkennt man Aromen von Lychee, reife Zitrusfrüchte und Holunderblüte. Am Gaumen saftig, cremig und expressiv. Kühles Weißweincuvée für den spassigen Genuss! Der perfekte Wein zur Sommerküche.

Hersteller:

Das Weingut Hofmann in Appenheim begeistert durch seine bemerkenswerte Sortenvielfalt. Carolin und Jürgen Hofmann haben mit ihrer Weinkollektion ein absolutes Topniveau erreicht. Die Weinkritiker vom Gault Millau haben das Bio-Weingut mit 3 Trauben (Klassifizierung = beeindruckend) ausgezeichnet. Mitglied bei ECOVIN!

Anbau:

Das Projekt "Fusion" von Carolin und Jürgen Hofmann ist eine Verschmelzung zweier Weinstile. Der wunderbare Riesling von der Saar trifft auf die klassischen Rebsorten aus Rheinhessen.

Rebsorte Sauvignon Blanc, Riesling, Weißburgunder	Region Rheinhessen	Alkoholgehalt 12 % Vol.	Trinktemperatur 8-10 °C
Weingeschmack Trocken	Qualitätsstufe Qualitätswein	Restsüße 6,8	Ausbau Edelstahl
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Muschelkalk trifft auf Schiefer	Trinkfenster 2023-2026	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Schraubverschluss	Bewirtschaftung Selektive Lese	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren NEIN

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



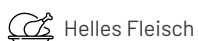
Mineralität



Säure



Passt zu



Helles Fleisch

Asiatischer Küche



Sushi



Spargel



Salatkreationen



Fisch



Meeresfrüchte



Vegetarische Gerichte

