

Weinzentrale

EBERLE

2022 - Sauvignon Blanc - Hofmann

Art.-Nr: 05819

Bio



Beschreibung:

Aromen von Stachelbeere, Holunder und grünem Spargel gepaart mit exotisch-tropischer Frucht, die an die Weine Neuseeland's, der Wahlheimat des Sauvignon Blanc erinnern und an den dort lebenden, kleinen Kiwi. Auch saftige Zitrusnoten gesellen sich dazu. Im Finale komplex und mineralisch.

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:

Die Trauben reifen in ausgesuchten Weinbergslagen rund um Appenheim und werden zu verschiedenen Zeitpunkten selektiv und von Hand gelesen.

Rebsorte Sauvignon Blanc	Region Rheinhessen	Alkoholgehalt 12,5 % Vol.	Trinktemperatur 10-12 °C
Weingeschmack Trocken	Qualitätsstufe Qualitätswein	Restsüße 5,3	Ausbau Edelstahl
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Löß-Lehm-Verwitterung, von Kalkstein geprägt	Trinkfenster 2023-2025+	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Schraubverschluss	Bewirtschaftung Ökologischer Weinbau	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren NEIN

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Passt zu



Exotische Gerichte
Asiatischer Küche



Ziegenkäse



Sushi



Salatkreationen



Fisch



Vegetarische Gerichte

