

Weinzentrale

EBERLE

2023 - Weissburgunder Löss - Manz

Art.-Nr: 05911



Beschreibung:

In der Nase typische Aromen nach Zitronenmelisse und gelber Birne. Am Gaumen vielschichtig und elegant mit angenehmem Körper. Langer Nachklang mit saftigem Schmelz.

Hersteller:

Handwerk - Leidenschaft - Faszination das ist es, was die Familie Manz und ihre Vorfahren seit 1725 antreibt. Vier Generationen arbeiten erfolgreich zusammen. Eric ist der Macher und entscheidet zusammen mit seinem Vater. Bewirtschaftet werden 25 Hektar Weinberge. Winzer des Jahres 2015/2016.

Anbau:

Zwischen Mainz und Worms. In Weinolsheim und den umliegenden Orten werden 25 Hektar Weinberge bewirtschaftet. Selektive Handlese.

Rebsorte Weißburgunder	Region Rheinhessen	Alkoholgehalt 12,5 % Vol.	Trinktemperatur 8-10 °C
Weingeschmack Trocken	Qualitätsstufe Qualitätswein	Restsüße 5	Ausbau Edelstahl
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Kalkhaltige, warme Lössböden	Trinkfenster 2024-2027	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Schraubverschluss	Bewirtschaftung Selektive Handlese	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren NEIN

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Passt zu



Helles Fleisch



Sushi



Salatkreationen



Fisch



Meeresfrüchte



Spargel