

Weinzentrale

EBERLE

2022 - Weißburgunder & Chardonnay Weißweincuvée 4.0 - Jülg

Art.-Nr: 60131



Beschreibung:

Frische Anklänge von gelber Birne, Zitronenapfel und Honigmelone vollführen einen fröhlichen und lebendigen Tanz in der Nase. Dazu gesellen sich kandierte Limette und Ananas. Der Gaumen ist fließend. Die zarte Säure umrahmt das feine Geschmacksbild mit einer kühlen, frischen Spur von Kalk-Mineralpuder. Das "4.0 Cuvée" zeigt sich im Finale geschmeidig, dynamisch, fruchtig, strahlend und mit einem cremigen Nachhall, der reine Freude spendet! Ein facettenreicher Speisenbegleiter für die exotische Sommerküche.

Hersteller:

Erfolgreiches VDP. Familienweingut, gegründet 1961. Rebfläche 23 Hektar in Deutschland und Frankreich. Johannes Jülg hatte große Lehrmeister in Burgund. Der Riesling und die Burgundersorten sind von beeindruckender Seriosität. Das kalkgeprägte Terroir befördert dabei die stilistische Nähe zum Burgund.

Anbau:

Unmittelbar an der deutsch-französischen Grenze der Südlichen Weinstraße. Rebflächen liegen rund um Schweigen-Rechtenbach und dem französischen Wissembourg. Für dieses Cuvée "4.

Rebsorte Chardonnay, Weißburgunder	Region Pfalz	Alkoholgehalt 12,5 % Vol.	Trinktemperatur 8-10 °C
Weingeschmack Trocken	Qualitätsstufe Qualitätswein	Restsüße 4,3	Ausbau Edelstahl
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Buntsandstein, Kalkmergel. Steinige Bodenstruktur	Trinkfenster 2023-2026	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Schraubverschluss	Bewirtschaftung Naturnah	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren NEIN

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Passt zu



Exotische Gerichte



Helles Fleisch



Salatkreationen



Fisch



Vegetarische Gerichte