

Weinzentrale

EBERLE

2022 - Riesling Bunter Sandstein - Scheuermann

Art.-Nr: 60135

Bio



Beschreibung:

Wunderbares Spiel von Nektarine, reifer Mirabelle und Gelbwurz. Am Gaumen zart cremig und würzig mit gut eingebauter Säure und feinem Extrakt. Druckvoll, aber auch filigran, mit sehr schöner Länge. Perfekte Riesling-Typizität mit deutscher DNA.

Hersteller:

Gabriel und Simon Scheuermann bauen seit 2009 ihre eigenen Weine aus. Der Familienbetrieb bewirtschaftet circa 30 ha. Im Jahr 2012 wurde das Weingut komplett auf die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise umgestellt. Hier gilt die Devise, der Boden ist im Weingut das wertvollste Kapital.

Anbau:

Die Ernte erfolgte aus den Toplagen, die als Hauptbodengefüge Buntsandstein aufweisen. Entstanden ist das ganze vor 245 Millionen Jahren, im germanischen Becken lagerte sich in zahlreichen Flüssen Sand und Ton ab.

Rebsorte Riesling	Region Pfalz	Alkoholgehalt 12 % Vol.	Trinktemperatur 8-10 °C
Weingeschmack Trocken	Qualitätsstufe Qualitätswein	Restsüße -	Ausbau -
Weinstilistiken jung & wild	Bodenart Bunter Sandstein	Trinkfenster 2023-2028	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Naturkork	Bewirtschaftung Biodynamische Wirtschaftsweise	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren JA

Charakter

Frucht
●●●○○


Körper/Intensität
●●●○○

Mineralität
●●●○○

Säure
●●●○○

Tannin
●○○○○


Passt zu

 Helles Fleisch

 Salatkreationen

 Fisch

 Haute Cuisine

 Meeresfrüchte

 Vegetarische

Gerichte  Asiatischer Küche

14,50 €