

Weinzentrale

EBERLE

2023 - Grüner Veltliner - Aufricht

Art.-Nr: 60159



Beschreibung:

Am Gaumen saftige Eröffnung, athletisch mit feinsten Fruchtfasern von Apfel, gelbem Steinobst, Gartenkräutern, weißer Pfeffernote. Sehnig strukturiert. Gute Substanz, mit tragender kultivierter Säure und guter Länge. Der Winzerbrüder liebste Kind. Ein wahrer Exot am Bodensee!

Hersteller:

Das Weingut liegt sehr idyllisch im Meersburger Landschaftsschutzgebiet, mit Blick auf den Bodensee. Die Weinberge reichen bis direkt ans Seeufer. Die immens erfolgreiche Winzerfamilie Aufricht bewirtschaftet 31 Hektar Rebfläche, seit einigen Jahren zehn Prozent ökologisch. Gegründet vor fast 70 Jahren.

Anbau:

Am schönen Schwabenmeer stehen die höchsten gelegenen Weinberge nördlich der Alpen in Europa. Voralpines Seeklima. Hier in idyllischer Lage, der erste grüne Veltliner vom deutschen Bodenseeufer. Selektive Handlese.

Rebsorte Grüner Veltliner	Region Bodensee	Alkoholgehalt 12,5 % Vol.	Trinktemperatur 8-10 °C
Weingeschmack Trocken	Qualitätsstufe Qualitätswein	Restsüße -	Ausbau Edelstahl
Weinstilistiken unkonventionell	Bodenart Sandig-kalkhaltiger Lehm, eiszeitliche Endmoräne	Trinkfenster 2024-2028	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Naturkork	Bewirtschaftung Selektive Lese	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren NEIN

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



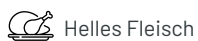
Mineralität



Säure



Passt zu



Helles Fleisch



Sushi



Salatkreationen



Fisch



Meeresfrüchte



Vegetarische Gerichte



Grillgemüse