

Weinzentrale

EBERLE

2021 - Pinot Noir Ruppertsberger Hoheburg - Scheuermann

Art.-Nr: 60209



Beschreibung:

Ein perfekter Bote seiner Gattung. Die Frucht erinnert an Schwarzkirsche und etwas Pflaume. Eleganter, balancierter Pinot mit sauberer, feinfruchtiger Stilistik. Schön eingebundenes Holz (mittel) Toastung, mit reifer, geschliffener Tannin-Spur. Dieser Rotwein besitzt eine tiefgründige Seele mit weichen Kanten.

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:

Top-Lage mit bester Ausrichtung. Das Terroir ist erstklassig, von 30 Jahre alten Rebanlagen. Bis zum 14. Jahrhundert stand die mittelalterliche Hoheburg auf Ruppertsberger Terrain, wahrscheinlich auf den Grundmauern eines römischen Kastells.

Rebsorte Pinot Noir	Region Pfalz	Alkoholgehalt 13 % Vol.	Trinktemperatur 16-18 °C
Weingeschmack Trocken	Qualitätsstufe Qualitätswein	Restsüße -	Ausbau Gebrauchtes Barrique
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Gelber Sandstein	Trinkfenster 2022-2026	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Naturkork	Bewirtschaftung Ökologischer Weinerzeuger	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren JA

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



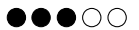
Mineralität



Säure



Tannin



Passt zu



Käse



Helles Fleisch



Rotes Fleisch



Schmorgerichte



Lamm



Wildgerichte