

Weinzentrale

EBERLE

2022 - Chardonnay Opus Oskar - Jülg

Art.-Nr: 60222



Beschreibung:

Die erste Nase empfängt ein würzig, schmelziges und flintiges Duftbild. Man denkt an Berggestein, gelbes Kernobst, dezent Trauben-würzige Noten. Ein eleganter und edler Stil, der von einer feinen Reduktion, heller Frucht und purer Präzision bestimmt wird. Extrakt-dotierter Gaumen trifft auf einen superfeinen Säurebogen. Die patente Säure weiß was sie zu tun hat. Gute Bündelung. Deutliche Verdichtung mit salziger Akzentuierung, die in ein delikates Finale führt. Entspannte Größe. Pfälzer Haute Couture. Grandios!

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:

Dieser außergewöhnliche Chardonnay wurde nach dem legendären Gründer des Weinguts "Oskar Jülg" benannt. Gewachsen auf gelbem Kalkgestein unmittelbar hinter der französischen Grenze. Die Lage Wissembourg liegt in Frankreich. Handlese.

Rebsorte Chardonnay	Region Pfalz	Alkoholgehalt 12,5 % Vol.	Trinktemperatur 10-12 °C
Weingeschmack Trocken	Qualitätsstufe Qualitätswein	Restsüße 1,5	Ausbau Großes Holzfass
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart gelber Kalkstein	Trinkfenster 2023-2038+	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Naturkork	Bewirtschaftung Naturnah	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren JA

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Tannin



Passt zu



Käse



Exotische Gerichte



Helles Fleisch



Junk-Food



Fisch



Haute Cuisine



Meeresfrüchte



Vegetarische Gerichte



Grillgemüse