

Weinzentrale

EBERLE

2022 - Pessac-Léognan - Blanc - Château Bardins

Art.-Nr: 60315

Bio



Beschreibung:

Ahnungen von Blütenduft, weißer Pfirsich und Limette. Ein Strahlenkranz am Gaumen aus Frucht und Säure entspringt dem Geschmacksgeschehen. Zwischen den Schichten sitzt das Geheimnis. Jeder Schluck steckt voller Schönheit. Ein wahrlicher Göttertrunk!

Hersteller:

Das 24 Hektar große Landgut aus dem 14. Jahrhundert wird seit 5 Generationen von der Familie Bernardy de Sigoyer verwaltet. Das Château Bardins umfasst 9,1 Hektar mit seinen kleineren Parzellen von bis zu 30 Jahre alten Weinreben. Die Region Pessac-Léognan ist eine wahre grüne Oase am südlichen Stadtrand von Bordeaux

Anbau:

Die Appellation Pessac-Léognan wurde 1987 gegründet. Das Weinbaugebiet liegt nahe der Stadt Bordeaux gut geschützt an und in Waldgebieten, die den Einfluss der Winde vom Atlantik abmildern.

| | | | |
|--|---|--|---------------------------------------|
| Rebsorte Sauvignon Blanc, Muscadelle, Sémillon | Region Bordeaux | Alkoholgehalt 13,5 % Vol. | Trinktemperatur 8-10 °C |
| Weingeschmack Trocken | Qualitätsstufe Appellation Pessac-Léognan Contrôlée | Restsüße - | Ausbau Gebrauchtes Barrique |
| Weinstilistiken klassisch & traditionell | Bodenart Kieselsteine, Lehm-Kalkstein | Trinkfenster 2023-2030 | Flaschengröße 0,75 Liter |
| Verschlussart Naturkork | Bewirtschaftung Ökologischer Weinbau | Zusatzstoffe Enthält Sulfite | Karaffieren JA |

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Passt zu



Käse
Cuisine



Exotische Gerichte
Meeresfrüchte



Helles Fleisch
Vegetarische Gerichte



Sushi
Pizza & Pasta



Salatkreationen
Grillgemüse



Fisch



Haute