

Weinzentrale

EBERLE

2022 - Wildklasse Cuvée Rosé fruchtig Halbtrocken - Christian Hirsch

Art.-Nr: 60353



Beschreibung:

Man will im Grunde genommen grad reinbeißen. So knackig und fruchtig wird die Nase empfangen. Beeriger Auftakt. erinnert an Walderdbeeren, Himbeeren, Waldfrucht. Plätschert und zwitschert förmlich den Hals hinunter. Ein Rosé, der zum Trinken und Verweilen anregt. Trägt klassische und moderne Züge in sich.

Hersteller:

Die Familie Hirsch besitzt über 10 Hektar Rebanlagen in Leingarten und bewirtschaftet noch 35 Hektar von einer benachbarten Erzeugergemeinschaft. Christian Hirsch, der Globetrotter und Sprössling der Familie hat auch mit seiner Weinlinie viele Auszeichnungen geerntet "Aufsteiger des Jahres 2021" im Magazin Vinum.

Anbau:

Die Spätburgunder und Trollinger Trauben stammen aus den besten Lagen der Gemeinde Leingarten. Hauptsächlich aus älteren Reben mit tiefen Wurzeln.

Rebsorte Pinot Noir, Trollinger	Region Württemberg	Alkoholgehalt 12,5 % Vol.	Trinktemperatur 8-12 °C
Weingeschmack Halbtrocken	Qualitätsstufe Qualitätswein	Restsüße 15,1	Ausbau Edelstahl
Weinstilistiken jung & wild	Bodenart Kalkhaltiger Keuperstein	Trinkfenster 2023-2026	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Schraubverschluss	Bewirtschaftung Konventionell	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren NEIN

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Passt zu



Junk-Food



Asiatischer Küche



Tapas



Pizza & Pasta



Grillen