

Weinzentrale

EBERLE

2022 - Wildklasse Cuvée Weiß Fruchtig - Christian Hirsch

Art.-Nr: 60356



Beschreibung:

Frisches Aromenspiel von Aprikosen, Mirabellen, Grapefruit, unterlegt mit floralen Würznoten einer Sommer-Kräuterwiese, In der Gaumenstruktur saftig, knackig, süffig. Animierendes Säure-Fruchtspiel, Schöne Balance und feinsten Trinkfluss. Rundum gelungen!

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 Rebanlagen vom Riesling und Kerner wurden in den 1970er Jahren angepflanzt. Die Trauben für dieses Cuvée stammen aus den kühleren Lagen der Gemeinde Leingarten.

Rebsorte Kerner, Riesling, Muskateller	Region Württemberg	Alkoholgehalt 12,5 % Vol.	Trinktemperatur 6-10 °C
Weingeschmack Halbtrocken	Qualitätsstufe Qualitätswein	Restsüße 15	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



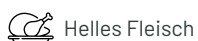
Mineralität



Säure



Passt zu



Helles Fleisch

Salatkreationen

Fisch

Vegetarische Gerichte

Asiatischer Küche