

Weinzentrale

EBERLE

2022 - Grauburgunder - Klumpp

Art.-Nr: 60378



Beschreibung:

Charmante Ouvertüre mit einem feinen Duftzirkel von gelber Birnenfrucht, Quittengelee, Melone und reifen Aprikosen. Beim ersten Antrunk zaubert der Wein einem gleich ein Lächeln ins Gesicht. Elegante Gaumenstruktur mit viel Finesse und einem wunderbar mineralisch-salzigen Kick im Finish!

Hersteller:

1990 entstand der neue Betrieb am Stadtrand von Bruchsal in der Nähe von Karlsruhe. Im Herzen des schönen Kraichgaus verwaltet die Familie Klumpp ihr 28 Hektar großes Bio-Weingut. Ihre Weine besitzen eine strahlende Eleganz, man spürt bei jedem Wein den mineralischen Kern und die Transmission des Terroirs.

Anbau:

Eines der absoluten Terroir-Weingüter zwischen Baden Baden und Heidelberg. Mit viel Fleiß hat sich die Familie einen Namen in der Biowein-Szene erarbeitet. Der ökologische Fußabdruck hinterlässt für die nächste Generation eine große Spur.

Rebsorte Grauburgunder	Region Baden	Alkoholgehalt 12,5 % Vol.	Trinktemperatur 9-11 °C
Weingeschmack Trocken	Qualitätsstufe Qualitätswein	Restsüße 5,1	Ausbau Edelstahl
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Buntsandstein, Muschelkalk, Gipskeuper, Löss	Trinkfenster 2023-2026	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Schraubverschluss	Bewirtschaftung Ökologischer Weinbau	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren NEIN

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Passt zu



Helles Fleisch

Spargel



Salatkreationen



Fisch



Meeresfrüchte



Vegetarische Gerichte



Pizza & Pasta