

Weinzentrale

EBERLE

2022 - Grauburgunder Hand in Hand - Klumpp

Art.-Nr: 60401



Beschreibung:

Dieser exzellente Grauburgunder bringt gleich sein typisches Orts-Feeling-Parfüm von Mandelblüten und gelbem Steinobst mit ins Glas. Intensive und klare Gaumenfrucht von Aprikosen, Gartenpfirsich und tropischen Früchten. Im finalen Dialog war eine erstaunlich cremige Textur und eine feine "Nussigkeit" spürbar!

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:

Meike Meyer-Näkel ist die Tochter des legendären Winzers Werner Meyer-Näkel von der Ahr und Markus Klumpp ist ein Spitzen-Winzer aus dem Kraichgau! Mit ihrem Joint Venture-Projekt "HAND in HAND" hat das Gespann einen Weißwein von 30 Jahre alten Graubu

Rebsorte Grauburgunder	Region Baden	Alkoholgehalt 12,5 % Vol.	Trinktemperatur 9-10 °C
Weingeschmack Trocken	Qualitätsstufe Qualitätswein	Restsüße 6,6	Ausbau Edelstahl & Holz
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Buntsandstein, Muschelkalk, Gipskeuper, Löss	Trinkfenster 2023-2026	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Schraubverschluss	Bewirtschaftung Naturnah	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren NEIN

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Passt zu



Helles Fleisch



Sushi



Salatkreationen



Fisch



Haute Cuisine



Meeresfrüchte



Vegetarische Gerichte