

Weinzentrale

EBERLE

2023 - Entre-Deux-Mers - Château La Mothe du Barry

Art.-Nr: 60434

Bio



Beschreibung:

Delikat würziger Auftakt. In der Nase filigran von Zitrusnoten und zartem Kräuterduft geprägt. Anregend und mineralisch-kernig in seiner Art. Zieht wie ein lauer Sommerwind vorbei und erfrischt den Gaumen. Ein klassischer Entre-Deux-Mers mit einer maritimen Seele. Der Lieblingswein der Fischer. Perfekt zu Austern und Muscheln!

Hersteller:

Der lebensfrohe Weinhandwerker Joël Duffau und seine Frau Sandrine bewirtschaften in der 9. Generation dieses wunderschön gelegene Château La Mothe du Barry. Das Bioweingut besitzt 34 Hektar Rebflächen und liegt im Dorf Moulon, circa 33 Kilometer östlich von Bordeaux. Die Weine besitzen allesamt eine Top-Qualität!

Anbau:

Das Weingut liegt in der Gemeinde Moulon auf dem linken Ufer des Flusses Dordogne, gegenüber dem Plateau von Saint Émilion. Im nördlichen Teil der Region Entre-deux-Mers (zwischen den Meeren). Lese der Trauben aus kontrolliert biologischem Anbau.

Rebsorte Sauvignon Blanc, Sémillon	Region Bordeaux	Alkoholgehalt 12,5 % Vol.	Trinktemperatur 8 °C
Weingeschmack Trocken	Qualitätsstufe Appellation Entre-Deux-Mers Controlée	Restsüße -	Ausbau Edelstahl
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Kalkstein-Ton-Hügel	Trinkfenster 2024-2027	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Naturkork	Bewirtschaftung Ökologischer Weinbau	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren NEIN

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Passt zu



Ziegenkäse



Salatkreationen



Fisch



Meeresfrüchte



Vegetarische Gerichte



Grillgemüse



Grillen



Aperitif