

Weinzentrale

EBERLE

2014 - Spätburgunder Phyllit 1,5 Liter - Solveigs

Art.-Nr: 60462

Bio



Beschreibung:

Fruchtige Pinotnase vom Allerfeinsten, intensiv und extrem elegant. Beeindruckende Feinheit, da ist Saft, Schmelz und Fruchtextrakt. Zart, feingliedrig und doch auf den Punkt konzentriert. Das ist die Kunst und die Faszination großer Spätburgunder! Kultiviertes Kraftpaket!

Hersteller:

2 Hektar Mini-Weingut mit besten Rotschieferlagen in Assmannshausen und Lorch. Hier wird zu 100% Spätburgunder angebaut. Jens Heinemeyer ist ein Großmeister der Pinot-Traube! Es entstehen sehr authentische Terroir-Weine. Exzellenter Spätburgunder auf Weltklasseniveau! Als ökologischer Weinerzeuger zertifiziert.

Anbau:

Der Wein ist sozusagen ein PHYLLIT mit "Upgrade". Im Jahr "2014" wurde als einziger Wein der PHYLLIT auf die Flasche gebracht, der durch diesen besonderen Umstand aber auch sämtliche Trauben der alten Rebanlagen (bis ca. 50 Jahre) enthält.

Rebsorte Pinot Noir	Region Rheingau	Alkoholgehalt 12,5 % Vol.	Trinktemperatur 16-18 °C
Weingeschmack Trocken	Qualitätsstufe Qualitätswein	Restsüße -	Ausbau Barrique
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart "Phyllit" ist der Name des roten Schiefers	Trinkfenster 2022-2026	Flaschengröße 1,5 Liter
Verschlussart Naturkork	Bewirtschaftung Ökologischer Weinbau	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren JA

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Tannin



Passt zu



Helles Fleisch



Rotes Fleisch



Schmorgerichte



Haute Cuisine



Lamm



Wildgerichte