

Weinzentrale

EBERLE

2022 - Spätburgunder Hand in Hand - Klumpp

Art.-Nr: 60481



Beschreibung:

Ein charakteristischer, edler Spätburgunder-Duft entströmt dem Glas. Himbeeren, Johannisbeeren, reife Kirschen, Veilchen und Schokolade kommen einem in den Sinn. Am Gaumen dann saftig, seidig und mit einer feinen Tanninwürze unterlegt. Im Finale mit einem mineralischen Gewand ausgestattet. Moderne-Kraichgau-Klassik!

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:

Das Joint Venture-Projekt von Meike Meyer-Näkel aus dem Ahrtal und Markus Klumpp aus Bruchsal. Die Früchte der Rebstöcke für diesen badischen Spätburgunder stammen aus einem 25 Jahre alten Weingarten.

| | | | |
|--|--|--|---------------------------------------|
| Rebsorte Pinot Noir | Region Baden | Alkoholgehalt 13 % Vol. | Trinktemperatur 16-18 °C |
| Weingeschmack Trocken | Qualitätsstufe Qualitätswein | Restsüße 2,6 | Ausbau Gebrauchtes Barrique |
| Weinstilistiken klassisch & traditionell | Bodenart Löss-Lehmboden mit hohem Kalkgehalt | Trinkfenster 2024-2028 | Flaschengröße 0,75 Liter |
| Verschlussart Naturkork | Bewirtschaftung Naturnah | Zusatzstoffe Enthält Sulfite | Karaffieren NEIN |

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



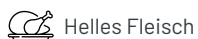
Säure



Tannin



Passt zu



Helles Fleisch



Rotes Fleisch



Schmorgerichte



Haute Cuisine



Lamm



Grillgemüse



Wildgerichte