

Weinzentrale

EBERLE

2022 - Riesling vom Muschelkalk - Hofmann

Art.-Nr: 60507

Bio



Beschreibung:

Ein prächtiger Terroir-Riesling, der glitzernde Mineralien in sich birgt. Noten von getrockneten Aprikosen, Mirabellen, Zitrusaromen und Gesteinswürze erfreuen Nase und Gaumen. In puncto Extrakt-Substanz, salzigen Noten und innerer Harmonie glänzt dieser "kleine Hundertgulden" so richtig. Brillanter Weißwein!

Hersteller:

Das Weingut Hofmann in Appenheim begeistert durch seine bemerkenswerte Sortenvielfalt. Carolin und Jürgen Hofmann haben mit ihrer Weinkollektion ein absolutes Topniveau erreicht. Die Weinkritiker vom Gault Millau haben das Bio-Weingut mit 3 Trauben (Klassifizierung = beeindruckend) ausgezeichnet. Mitglied bei ECOVIN!

Anbau:

Zwischen Mainz und Bingen, etwa 5 km vom Rhein entfernt, liegt das Weindörfchen Appenheim. Dort im nördlichen Rheinhessen befanden sich vor rund 20 Mio. Jahren die Ausläufer des Urmeeres.

Rebsorte Riesling	Region Rheinhessen	Alkoholgehalt 12,5 % Vol.	Trinktemperatur 8-10 °C
Weingeschmack Trocken	Qualitätsstufe Qualitätswein	Restsüße 3,2	Ausbau Edelstahl
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Muschelkalk	Trinkfenster 2024-2027	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Schraubverschluss	Bewirtschaftung Selektive Lese	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren NEIN

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Passt zu



Helles Fleisch



Fisch



Meeresfrüchte



Vegetarische Gerichte



Spargel