

# Weinzentrale

EBERLE

## 2018 - Micke Pinot Noir - Solveigs

Art.-Nr: 60524

Bio



### Beschreibung:

Es duftet sehr einladend aus dem Glas mit Aromen von Himbeeren, Kirschen und gegrillten Walnüssen. Herrlich sind seine exotische Waldbeerenaromatik und die Nougat-schokoladigen Noten. Die Tanninstruktur ist am Gaumen subtil, delikater und charmant. Aromatischer und dynamischer Pinot mit elektrisierendem Spannungsfeld. Großes Geschmackserlebnis! Ein Terroir-Charakterwein. Weltklasse-Rheingauer.

### 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 Micke-Pinot Noir wächst in der einmaligen Parzelle im "Mickeberg" (Synonym-Micke) im schönen Rheingau, auf rotem Schiefer-Boden. Die Rebanlage ist über 25 Jahre alt. Handlese mit strenger Selektion in den Weingärten.

<b>Rebsorte</b> Pinot Noir	<b>Region</b> Rheingau	<b>Alkoholgehalt</b> 14,5 % Vol.	<b>Trinktemperatur</b> 16-18 °C
<b>Weingeschmack</b> Trocken	<b>Qualitätsstufe</b> Qualitätswein	<b>Restsüße</b> -	<b>Ausbau</b> Barrique
<b>Weinstilistiken</b> klassisch & traditionell	<b>Bodenart</b> Roter Schiefer	<b>Trinkfenster</b> 2022-2032	<b>Flaschengröße</b> 0,75 Liter
<b>Verschlussart</b> Naturkork	<b>Bewirtschaftung</b> Ökologischer Weinbau	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Karaffieren</b> JA

### Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Tannin



### Passt zu



Käse



Rotes Fleisch



Schmorgerichte



Haute Cuisine



Lamm



Wildgerichte