

Weinzentrale

EBERLE

2022 - Grauburgunder Hand in Hand 1,5 Liter - Klumpp

Art.-Nr: 60534



Beschreibung:

Dieser exzellente Grauburgunder bringt gleich sein typisches Orts-Feeling-Parfüm von Mandelblüten und gelbem Steinobst mit ins Glas. Intensive und klare Gaumenfrucht von Aprikosen, Gartenpfirsich und tropischen Früchten. Im finalen Dialog ist eine erstaunlich cremige Textur und eine feine "Nussigkeit" spürbar!

Hersteller:

1990 entstand der neue Betrieb am Stadtrand von Bruchsal in der Nähe von Karlsruhe. Im Herzen des schönen Kraichgau 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:

Meike Meyer-Näkel ist die Tochter des legendären Winzers Werner Meyer-Näkel von der Ahr und Markus Klumpp ist ein Spitzen-Winzer aus dem Kraichgau! Mit ihrem Joint Venture-Projekt "HAND in HAND" hat das Gespann einen Grauburgunder von 30 Jahre alten Re

Rebsorte Grauburgunder	Region Baden	Alkoholgehalt 12,5 % Vol.	Trinktemperatur 9-10 °C
Weingeschmack Trocken	Qualitätsstufe Qualitätswein	Restsüße 6,6	Ausbau Edelstahl
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Buntsandstein, Muschelkalk, Gipskeuper, Löss	Trinkfenster 2023-2028	Flaschengröße 1,5 Liter
Verschlussart Naturkork	Bewirtschaftung Naturnah	Zusatzstoffe -	Karaffieren NEIN

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Passt zu



Helles Fleisch



Sushi



Salatkreationen



Fisch



Meeresfrüchte



Vegetarische Gerichte