

Weinzentrale

EBERLE

2023 - Wiener Gemischter Satz - DAC - Zahel

Art.-Nr: 60550

Bio



Beschreibung:

Der schön entfaltete Duft zeigt Aromen von Aprikose, Ananas und Weinbergpfirsich. Der Antrunk ist delikater. Am Gaumen reich an Geschmack und mit einer famosen Fruchtsäure-Balance in eleganter Form verdichtet. Gute Substanz, die reife Phenolik passt sich chamäleonartig an, leicht mineralisch getönt. Pur und präzise, kommt ganz im "Wiener-Hausstil" daher!

Hersteller:

Die Familie Zahel bereitet sehr beeindruckende und fein mineralische Weine aus den besten Weinberglagen Wiens. Die "Gemischter-Satz" Spezialitäten zählen zu den komplexesten und am feinsten texturierten Weißen der Wiener Region. Auch stillvolle, formidable Rotweine. Ökologischer-biologisch-dynamischer Landbau. 33 ha

Anbau:

Seit 2013 hat das Weinbaugebiet der Weltstadt Wien (gesamt 575 ha / davon 224 ha gemischter Satz) eine eigene DAC. Der Rebensaft darf nur aus einem "Wiener Gemischten Satz" produziert werden.

Rebsorte Chardonnay, Riesling, Grüner Veltliner, Grauburgunder, Weißburgunder, Traminer	Region Wien	Alkoholgehalt 12 % Vol.	Trinktemperatur 10 °C
Weingeschmack Trocken	Qualitätsstufe Wiener Gemischter Satz - DAC	Restsüße 1,3	Ausbau Edelstahl
Weinstilistiken jung & wild	Bodenart Randsedimente des Wiener Beckens, quarzreicher Kies	Trinkfenster 2024-2027+	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Schraubverschluss	Bewirtschaftung Biodynamische Wirtschaftsweise	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren JA

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Tannin



Passt zu

