

# Weinzentrale

EBERLE

## 2019 - Spätburgunder Phyllit - Solveigs

Art.-Nr: 60562

Bio



### Beschreibung:

Über dem Glasrand schwebt ein tiefschürfendes Schieferparfüm. Ein Spektrum an mineralisch-würzig-rauchigen Eindrücken die moderne Rheingauer-Pinot-Klassik liefern. Mit jeder Geschmacksfaser greift man nach dem Zipfel vom Leinentuch, um das Pinot-Schlossgespenst zu erhaschen. Magische Weinmomente!

### 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 Phyllit-Pinot Noir wächst in Steillagen rund um Assmannshausen im Rheingau, auf rotem Phyllit-Schiefer-Boden. Aufwändige Laub- und Stockarbeiten. Handlese mit strenger Selektion in den Weingärten. Der Ertrag ist auf ca. 30 bis 40 hl/ha begrenzt.

<b>Rebsorte</b> Pinot Noir	<b>Region</b> Rheingau	<b>Alkoholgehalt</b> 13,5 % 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> "Phyllit" ist der Name des roten Schiefers	<b>Trinkfenster</b> 2022-2029+	<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

 Helles Fleisch

 Rotes Fleisch

 Schmorgerichte

 Haute Cuisine

 Lamm

 Wildgerichte