

# Weinzentrale

EBERLE

## 2018 - Pinot Noir Steil - Solveigs

Art.-Nr: 60563

Bio



### Beschreibung:

Was für eine Pinot-Nase! Man hat das Gefühl, an einer Tasse frischen Darjeeling-Tee und feiner Milkschokolade zu schnuppern. Im Duft-Zirkel rote Johannisbeere, Kirschfrucht, reife Feige und sanft-rauchige Aromen. Im Mundraum saftig, kernig, straight und linear. Fokussierter Druck im Mittelteil, intensiv beerige Fruchtbegleitung. Sehr nobles Tanningerüst. Mineralische Struktur, puristisch und zeitgeistig!

### 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:

Das Label Steil kennzeichnet die klassische Assmannshäuser Burgunderklone. Dieser Pinot Noir stammt aus den besten Steillagen (Neigung bis zu 70°) rund um Assmannshausen im Rheingau.

<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 "Phyllit"	<b>Trinkfenster</b> 2023-2033+	<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



Vegetarische Gerichte



Lamm



Grillgemüse



Wildgerichte