

# Weinzentrale

EBERLE

## Weiss und Wild - Cuvée Weiß - Christian Hirsch

Art.-Nr: 60579



### Beschreibung:

Im Glas erwartet uns ein geradliniger und feinfruchtiger Weißwein. Bereits beim ersten Hineinschnuppern überzeugt der feine Rebensaft mit feingliedrigen Aromen von Mirabelle, saftigem Pfirsich, Grapefruit, Honigmelone und Kräuterwiese. Im Gaumen frisch, saftig, feinwürzig und extrem finessenreich. Auf dem Weingut sind alle extrem locker drauf und das spiegelt sich in diesem wunderbaren Weißweincuvée wieder.

### Hersteller:

Die Familie Hirsch besitzt über 10 Hektar Rebanlagen in Leingarten und bewirtschaftet noch 35 Hektar von einer benachbarten Erzeugergemeinschaft. Christian Hirsch, der Globetrotter und Sprössling der Familie hat auch mit seiner Weinlinie viele Auszeichnungen geerntet "Aufsteiger des Jahres 2021" im Magazin Vinum.

### Anbau:

Die Weinbeeren stammen aus den besten Lagen der Gemeinde Leingarten. Eine Jahrgangscuvée mit einem Anteil an feinhefegelegerten Reserveweinen. Dadurch wird auf eine Jahrgangsangabe auf dem Etikett verzichtet.

<b>Rebsorte</b> Riesling, Gewürztraminer, Weißburgunder, Rivaner	<b>Region</b> Württemberg	<b>Alkoholgehalt</b> 12,5 % Vol.	<b>Trinktemperatur</b> 9-12 °C
<b>Weingeschmack</b> Trocken	<b>Qualitätsstufe</b> Qualitätswein	<b>Restsüße</b> 8,3	<b>Ausbau</b> Edelstahl
<b>Weinstilistiken</b> jung & wild	<b>Bodenart</b> Kalkhaltiger Keuperstein	<b>Trinkfenster</b> 2022-2024	<b>Flaschengröße</b> 0,75 Liter
<b>Verschlussart</b> Schraubverschluss	<b>Bewirtschaftung</b> Konventionell	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Karaffieren</b> NEIN

## Charakter

### Frucht



### Körper/Intensität



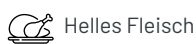
### Mineralität



### Säure



## Passt zu



Helles Fleisch



Sushi



Salatkreationen



Junk-Food



Fisch



Vegetarische Gerichte



Asiatischer Küche