

Weinzentrale

EBERLE

2022 - Spätburgunder vom Kalkmergel - Andres

Art.-Nr: 60648

Bio

Neu



Beschreibung:

Feiner, moderner Typ. Intensive Fruchtnoten von Schattenmorellen, Veilchen, dunkle Beeren, zarte Vanillewürze. Am Gaumen strahlend, dicht und mit zarter Pikanz im Zentrum, aber nicht überladen. Umhüllte Tannine im Hintergrund. Samtige, hochflorige Fülle. Schöne - burgundische Interpretation!

Hersteller:

Die Pfälzer Jungwinzer Michael und Thomas Andres haben 2015 das elterliche Weingut im Herzen von Deidesheim mit übernommen. Wegen ihres reduktiven Wein-Stils werden die Gebrüder Andres in der Szene auch die „Flintstone-Brothers“ genannt. Prägnant für die Weine ist der magnetische Duft von Feuerstein und Zündholz.

Anbau:

Die edlen Spätburgunder-Trauben für diesen Rotwein stammen aus den Top-Lagen Ruppertsberg, Königsbach und Haardt. Das Terroir ist erstklassig. Ertragsreduzierung. Aufwändige Laub- und Stockarbeiten. Selektive Lese.

Rebsorte Pinot Noir	Region Pfalz	Alkoholgehalt 13,5 % Vol.	Trinktemperatur 16-18 °C
Weingeschmack Trocken	Qualitätsstufe Qualitätswein	Restsüße 2	Ausbau Gebrauchtes Barrique
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Kalkmergel-Terrain	Trinkfenster 2023-2026	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Naturkork	Bewirtschaftung Ökologischer Weinbau	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren NEIN

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Passt zu

