

# Weinzentrale

EBERLE

## 2023 - Old Skool Riesling - Andres

Art.-Nr: 60651

Bio



### Beschreibung:

Duftig, gelbe Zitrusfrucht und reifes Steinobst kitzeln die Nase. Feiner Grip am Gaumen. Funky Mix aus Frucht und mineralischem Underground, mit viel Frische an der Basis. So viel alte Schule - dass es wieder "Hip" ist!

### 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:

Im Weingarten wurzelt der Riesling tief in die Löss- und Buntsandsteinverwitterungsböden. In den Tiefen der Erde finden die Rebstöcke ihre essentiellen Nährstoffe und ein perfektes Wassermanagement. Aus den besten Lagen entlang der Mittelhaardt.

<b>Rebsorte</b> Riesling	<b>Region</b> Pfalz	<b>Alkoholgehalt</b> 12 % Vol.	<b>Trinktemperatur</b> 7-9 °C
<b>Weingeschmack</b> Trocken	<b>Qualitätsstufe</b> Qualitätswein	<b>Restsüße</b> -	<b>Ausbau</b> Edelstahl & Holz
<b>Weinstilistiken</b> klassisch & traditionell	<b>Bodenart</b> Buntsandsteinverwitterungen, Löss	<b>Trinkfenster</b> 2024-2027	<b>Flaschengröße</b> 0,75 Liter
<b>Verschlussart</b> Schraubverschluss	<b>Bewirtschaftung</b> Ökologischer Weinbau	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Karaffieren</b> NEIN

## Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität




Säure




## Passt zu

 Exotische Gerichte

 Fisch

 Meeresfrüchte

 Vegetarische Gerichte

 Asiatischer Küche

8,80 €