

Weinzentrale

EBERLE

2022 - Rothenberg Grauburgunder - Klumpp

Art.-Nr: 60687

Bio

Neu



Beschreibung:

Aromatischer Auftakt mit expressiven Noten von Bratapfel, Dörrbirne, Steinobst, Melone, Nashi-Birne, geröstete Nüsse, Karamell, Kandissüße, Mineralstaub. Präsender Gerbstoffrücklauf, zart rauchig unterlegt. Kaum am Gaumen, entführt er einen in eine farbenprächtige Genusswelt, in der man locker relaxen kann. Unterhaltsam und mineralisch-dynamisch. Ein Klassiker mit modernem Touch. Ein echter Gute-Laune-Wein mit einem hohen Anspruch auf ein Fine Dining Dinner!

Hersteller:

1990 entstand der neue Betrieb am Stadtrand von Bruchsal in der Nähe von Karlsruhe. Im Herzen des schönen Kraichgaus verwaltet die Familie Klumpp ihr 28 Hektar großes Bio-Weingut. Ihre Weine besitzen eine strahlende Eleganz, man spürt bei jedem Wein den mineralischen Kern und die Transmission des Terroirs.

Anbau:

In der Topographie liegt der schöne Kraichgau in einer sanften Mulde, die durch eine geologische Anhebung von Schwarzwald und Odenwald ca. vor 65 Millionen Jahren entstanden ist. Im Eiszeitalter haben sich am Oberrheingraben Löss-Schichten angelagert.

Rebsorte Grauburgunder	Region Baden	Alkoholgehalt 13 % Vol.	Trinktemperatur 12-14 °C
Weingeschmack Trocken	Qualitätsstufe Qualitätswein	Restsüße 1,9	Ausbau Edelstahl
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Kalkstein, Tonböden und Löss	Trinkfenster 2023-2027+	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Naturkork	Bewirtschaftung Ökologischer Weinbau	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren NEIN

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Passt zu



Käse



Exotische Gerichte



Helles Fleisch



Sushi



Fisch



Haute Cuisine



Meeresfrüchte