

# Weinzentrale

EBERLE

## 2022 - Blanc (Weißweincuvée) - Scheuermann

Art.-Nr: 60745

Bio

Neu



### Beschreibung:

Verführerischer Auftakt mit delikaten Aromen-Attributen von Sponti-Würze, hellen Blüten, Birnen, Cantaloupe-Melone, Salzzitrone, gelbes Steinobst, frischem Bergheu und Jasmin-Tee. Zieht am Gaumen ein graziles Geschmacksregister, alle Regler feinaromatisch weit oben. Fester Kern, guter Säurezug. Pikant-mundwässernd, individuell, richtig griffig, zarte Hellhefigkeit, braucht Luft. Dicht ohne Schwerfälligkeit. Mit einer nachhaltigen Geschmacksfülle.

### Hersteller:

Gabriel und Simon Scheuermann bauen seit 2009 ihre eigenen Weine aus. Der Familienbetrieb bewirtschaftet circa 30 ha. Im Jahr 2012 wurde das Weingut komplett auf die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise umgestellt. Hier gilt die Devise, der Boden ist im Weingut das wertvollste Kapital.

### Anbau:

Niederkirchen liegt bei Deidesheim und ist eine Ortsgemeinde im Landkreis Bad Dürkheim in der Vorderpfalz. Es herrscht ein besonderes Mikroklima in den verschiedenen Lagen.

<b>Rebsorte</b> Sauvignon Blanc, Chardonnay, Grauburgunder, Weißburgunder	<b>Region</b> Pfalz	<b>Alkoholgehalt</b> 12 % Vol.	<b>Trinktemperatur</b> 8-10 °C
<b>Weingeschmack</b> Trocken	<b>Qualitätsstufe</b> Qualitätswein	<b>Restsüße</b> 1,5	<b>Ausbau</b> Edelstahl & Holz
<b>Weinstilistiken</b> jung & wild	<b>Bodenart</b> Buntsandstein, Ton, Kalk	<b>Trinkfenster</b> 2023-2026	<b>Flaschengröße</b> 0,75 Liter
<b>Verschlussart</b> DIAM	<b>Bewirtschaftung</b> Ökologischer Weinbau	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Karaffieren</b> NEIN

### Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



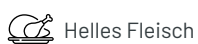
Säure



Tannin



### Passt zu



Helles Fleisch



Sushi



Salatkreationen



Fisch



Meeresfrüchte



Vegetarische Gerichte



Asiatischer Küche



Grillgemüse

8,90 €