

Weinzentrale

EBERLE

2020 - Silvaner - Christopher Barth

Art.-Nr: 60841

Bio

Neu



Beschreibung:

Feinstes Aromen-Duftfeld von Zitronenblüte, Jasmin-Tee, Sommerheu, wilde Kräuterwiese. In der Obernote Grapefruit, frische saftige Birne und eine zarte Rauchigkeit. Im Mundraum mit mineralischem Druck, zitroniger Frische und zartem Schmelz unterlegt. Leicht reduktiver Typ, bei dem jedoch der Terroirausdruck im Vordergrund steht. Alles extrem stilsicher. Ein wohlschmeckender Silvaner mit Herkunftscharakter. Dieser Weinhandwerker hinter der grünen mystischen Tür zählt zur neuen deutschen Winzer-Avantgarde!

Hersteller:

Der ehemalige IT-Spezialist und Geisenheimer Absolvent Christopher Barth bewirtschaftet 7 Hektar Weingärten in Weinheim und Umgebung. 2019 wurden die Weinberge auf ökologischen Landbau umgestellt. Dieser geniale Weinhandwerker geht absolut konform mit der Flora und Fauna seiner Region. Seit 2020 Mitglied bei Demeter.

Anbau:

Die Silvaner-Trauben für diesen Wein stammen von alten Reben aus dem Weingarten des Weinheimer Kapellenberg. Optimales Bodenmanagement bestehend aus Melaphyr. Naturnahe Bewirtschaftung der wertvollen Rebanlagen. Ertragsreduzierung. Selektive Lese.

Rebsorte Silvaner	Region Rheinhessen	Alkoholgehalt 12,5 % Vol.	Trinktemperatur 8-11 °C
Weingeschmack Trocken	Qualitätsstufe Deutscher Wein	Restsüße -	Ausbau Edelstahl & Holz
Weinstilistiken jung & wild	Bodenart Melaphyr = roter Vulkangestein, Porphyrfüge	Trinkfenster 2024-2027	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Naturkork	Bewirtschaftung Umstellung / Ökologischer Landbau	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren JA

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Tannin



Passt zu

