

# Weinzentrale

EBERLE

## 2023 - Auxerrois Edition - Zimmerlin

Art.-Nr: 60880

Neu



### Beschreibung:

Klassischer Sortentyp, strahlend, graziler Charme. Feine Duftkombi von hellem Blütenduft, Zitronenschale, gelbem Sommerapfel, Aprikose, Mirabelle und Wiesenkräutern. Am Gaumen angenehm helle Aromatik, transparent, feinfruchtige Pixel, präzise Säurestruktur, pointierte Mineralität. Sehr elegant, taktil-wohltdosierte Balance. Vielseitiger Speisenbegleiter! Passt perfekt zu: Pilzgerichten von Pfifferlingen, Steinpilzen, Wiesen-Champignons, Morcheln, Krause Glucke

### Hersteller:

2010 übernahm Alexander Steiner, ein Quereinsteiger, das seit 1955 bestehende Weingut mehrheitlich von der Familie Zimmerlin. Im Besitz sind sieben Hektar eigene Reben, bewirtschaftet werden jedoch 20 Hektar Fläche in einer Erzeugergemeinschaft mit befreundeten Winzern.

### Anbau:

Am berühmten Kaiserstuhl, dem Mittelgebirge in der Oberrheinischen Tiefebene. Nahezu mediterranes Klima. Lagen Bötzingen Eckberg und Bötzingen Lasenberg. Handlese und Selektion. Temperaturkontrollierte Vergärung und Ausbau im Edelstahltank.

<b>Rebsorte</b> Auxerrois	<b>Region</b> Baden	<b>Alkoholgehalt</b> 12,5 % Vol.	<b>Trinktemperatur</b> 10-12 °C
<b>Weingeschmack</b> Trocken	<b>Qualitätsstufe</b> Qualitätswein	<b>Restsüße</b> 4,6	<b>Ausbau</b> Edelstahl
<b>Weinstilistiken</b> klassisch & traditionell	<b>Bodenart</b> Vulkangestein, von Löss bedeckt.	<b>Trinkfenster</b> 2024-2026	<b>Flaschengröße</b> 0,75 Liter
<b>Verschlussart</b> Schraubverschluss	<b>Bewirtschaftung</b> Selektive Lese	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Karaffieren</b> NEIN

## Charakter

### Frucht



### Körper/Intensität



### Mineralität



### Säure



## Passt zu



Helles Fleisch



Sushi



Salatkreationen



Fisch



Meeresfrüchte



Vegetarische Gerichte



Grillgemüse