

Weinzentrale

EBERLE

2022 - Chardonnay Edition - Zimmerlin

Art.-Nr: 60881

Neu



Beschreibung:

Köstliche Aromen-Offerte mit Noten von Ananas, Futuro-Melone, Schmeckbirne (Quitte), Pfirsich, Zitrusfrüchten und ein Kräuterbündchen-Mix aus Lavendel und Rosmarin. Besitzt gleich am Gaumen eine spannende Struktur. Saftig, feinfruchtig, cremig. Frische und delikate Zitrusaromen. Subtil mineralisch gespickt, rund schmeckende Säure. Sehr gute Balance der Elemente. Nach dem ersten Glas bekommt man richtig Lust, in eine Fischabteilung zu gehen und ein paar Meeresfrüchte einzukaufen. Raffinierter Weißwein!

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.

Rebsorte Chardonnay	Region Baden	Alkoholgehalt 13,5 % Vol.	Trinktemperatur 10-12 °C
Weingeschmack Trocken	Qualitätsstufe Qualitätswein	Restsüße 4,5	Ausbau Edelstahl
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Vulkangestein, von Löss bedeckt.	Trinkfenster 2024-2026	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Schraubverschluss	Bewirtschaftung Selektive Lese	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren NEIN

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Passt zu

