

Weinzentrale

EBERLE

2023 - Grauburgunder - Andres

Art.-Nr: 60887

Bio

Neu



Beschreibung:

Der Duftsensoren meldet aus dem Glas akzentuierte Aromen von gelben Steinobstfrüchten, Sommerapfel, Birnen- und Quittennoten, Schattierungen von zartem Nuss-Mix. Am Gaumen direkt, pur, frisch, elegant eingesetztes Frucht-Säure-Spiel. Alles sehr fein dosiert und exakt wohlproportioniert. Easy drinking aus der Pfalz. Passt perfekt für jedes Familienfest oder zur Gartenparty. Ein sicherer Wert!

Hersteller:

Die Pfälzer Jungwinzer Michael und Thomas Andres haben 2015 das elterliche Weingut im Herzen von Deidesheim mit übernommen. Wegen ihres reduktiven Wein-Stils werden die Gebrüder Andres in der Szene auch die „Flintstone-Brothers“ genannt. Prägnant für die Weine ist der magnetische Duft von Feuerstein und Zündholz.

Anbau:

Die Weinbeeren für diesen Weißwein stammen aus den besten Weingärten entlang der Mittelhaardt. Aufwändige Laub- und Stockarbeiten. Selektive Lese. Mit natürlichen Hefen vergoren.

Rebsorte Grauburgunder	Region Pfalz	Alkoholgehalt 12 % Vol.	Trinktemperatur 8-10 °C
Weingeschmack Trocken	Qualitätsstufe Qualitätswein	Restsüße 4,5	Ausbau Edelstahl & Holz
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Lösslehm, Buntsandsteinverwitterungen	Trinkfenster 2024-2027	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Schraubverschluss	Bewirtschaftung Ökologischer Weinbau	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren NEIN

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Passt zu

