

Weinzentrale

EBERLE

2022 - Pinot Noir Gelber Sandstein - Scheuermann

Art.-Nr: 60895

Bio

Neu



Beschreibung:

Ruhiger, feiner Duft, braucht viel Luft, dann kühle Kirschrucht. Wirkt super attraktiv und handwerklich. Am Gaumen subtiles Burgunder-Fruchtspiel, beeindruckende Sandsteinmineralität, zarte Reduktion, flintig, vital, gute Frische. Stabiler, edler Tanninbau, elegant verpackter Säurenerv, dezente Holzwürze. Zeitgemäßer Pinot-Stil!

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:

Der gelbe Sandstein entstand aus sedimentären Ablagerungen von lockerem Sand, Ton, Silit, Gerölle.

Rebsorte Pinot Noir	Region Pfalz	Alkoholgehalt 13 % Vol.	Trinktemperatur 16-18 °C
Weingeschmack Trocken	Qualitätsstufe Qualitätswein	Restsüße -	Ausbau Großes Holzfass
Weinstilistiken jung & wild	Bodenart Gelber Sandstein	Trinkfenster 2024-2032+	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Naturkork	Bewirtschaftung Biodynamische Wirtschaftsweise	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren JA

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Tannin



Passt zu

