

## Schlossgut Ebringen



SCHLOSSGUT  
EBRINGEN

### 2017 Ebringer Pinot Noir "Leinele" Lagenwein trocken

Artikelnummer: 116014

#### Charakteristik

##### Der Geruch:

Dieser Pinot Noir zeigt ein typisch kräutrig-würziges Pinot Bouquet und den Duft nach reifen Beeren.

##### Am Gaumen:

Animierende Tanninstruktur mit famoser Komplexität bei dennoch fein strukturiertem Körper.

#### Lagen, Bodenart und Exposition

Die Sommerberg in Ebringen ist ein kleiner Ausläufer des Schönbergs – ein Schwarzwald Vorberg vor den Toren Freiburgs auf einer optimalen Höhenlage von 270 bis ca. 320 Meter über NN. Aus früheren Verwitterungs- und Erosionsperioden wurden die Bodenformen oft umgelagert. Somit besteht der Berg aus mäßig kalkhaltigen Lößlehmen oder tonigen Lehmen, Mergel- und Kalkwitterungsresten. Im Untergrund findet man gelegentlich Ton- und Mergelschichten. Man halt ein optimales Zusammenspiel der Klima- und Bodenfaktoren.

#### **Geschmacksrichtung**

Trocken

#### **Rebsorten und Klone**

Blauer Spätburgunder

Die Flachgründigkeit des Bodens mit geringen Lößanteilen, dafür einem höheren Steingehalt (Muschelkalk) führt zu keine Vollherbst. Geringerer Traubenertrag in Kombination mit den alten Rebstöcken wirkt sich positiv auf die Qualität aus. Klassische Vinifikation und 18 monatiges Lager in neuen französischen Barriques.

#### **Analytische Werte**

Restzucker 1,3 g/l / Gesamtsäure 6,3 g/l / Alkoholgehalt 13,0 Vol. %

#### **Speisenempfehlung**

Passt zu würzigen und salzigen Speisen. Speisen mit kräftigen Aromen und zu Gegrilltem.

#### **Servierempfehlungen**

Serviertemperatur liegt bei 12 - 14 Grad