

Schlossgut Ebringen



SCHLOSSGUT
EBRINGEN

2019 Ebringer Weissburgunder "S" Selektionswein trocken

Artikelnummer: 116007

Charakteristik

Der Geruch:

Feine Aromen von Apfel und Holunder, zarte Säure, eine weiche und komplexe Struktur, der Kuss vom Holz - diese Selektion vom Weissburgunder entwickelt sich langsam und nachhaltig

Am Gaumen:

Ein Wein mit Kraft und Biss und schließt mit wunderbarem Trinkfluss.

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 hat ein optimales Zusammenspiel der Klima- und Bodenfaktoren.

Geschmacksrichtung

Trocken

Rebsorten und Klone

Weissburgunder

Analytische Werte

Restzucker 3,2 g/l / Gesamtsäure 5,0 g/l / Alkoholgehalt 13,0 Vol. %

Speisenempfehlung

Passt zu gedünstetem Fisch, Kalbssteak, Frühlingsgemüse und zu gebratenen Crevetten.

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 10 - 12 Grad