

Schlossgut Ebringen



SCHLOSSGUT
EBRINGEN

2021 Chaselas "S" Selektionswein

Artikelnummer: 116006

Charakteristik

Der Geruch:

Ein internationaler Gutedel, in der Nase würzig, mineralisch, geprägt von der Spontangärung im Holzfaß und dem anschließenden Hefelager

Am Gaumen:

Am Gaumen zart und geschmeidig mit abschließendem langen Finale

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

Gutedel

Durch die Vinifikation von Trauben aus alten Rebanlagen im Holzfaß verbinden sich bei diesem Wein Frucht und Mineralität des Terroirs in idealer Weise.

Analytische Werte

Restzucker 0,2 g/l / Gesamtsäure 4,5 g/l / Alkoholgehalt 12,5 Vol. %

Speisenempfehlung

Gut gekühlt im Sommer zu würzigem Fisch, knackigen Salaten, vegetarischen Speisen oder einfach zu allem, was im Boden wächst.

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 6 - 8 Grad