

Schlossgut Ebringen



SCHLOSSGUT
EBRINGEN

2022 Ebringer Chardonnay "Schädler" Lagenwein trocken

Artikelnummer: 116026

Charakteristik

Der Geruch:

Im Barrique gereifter Weißweinklassiker. Fruchtig, vielschichtig

Am Gaumen:

Am Gaumen komplex und cremig weich.

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

Chardonnay

Das Gewann Schädler befindet sich auf einer Meereshöhe 304 – 330 m ü. NN und ist nach Westen ausgerichtet. Im Oberboden finden wir hier eine etwas tiefgründigere Lößauflage auf grusigem, kalkhaltigem Boden. Zeitige Lese und Vinifikation im Barrique machen diesen Wein zu einer Spezialität.

Analytische Werte

Restzucker 2,9 g/l / Gesamtsäure 5,5 g/l / Alkoholgehalt 13,0 Vol. %

Speisenempfehlung

Passt zu Burgunderhähnchen, Kalbsfiletmit Salbei und Serranoschinken sowie geschmortem Kaninchen.

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 9 - 10 Grad