

Schlossgut Ebringen



SCHLOSSGUT
EBRINGEN

2022 Grauburgunder "S" Selektionswein

Artikelnummer: 116031

Charakteristik

Der Geruch:

Der Klassiker im Schlossgut, teilweise vergoren im Barrique. Reife Früchte, etwas Birne, grauburgundertypisch kräutrige Aromen und der zarte Duft nach Vanille - seit Jahren unverwechselbar - die Selektion vom Grauburgunder.

Am Gaumen:

Vielschichtiges Bouquet im Zusammenspiel mit kraftvoll 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

Grauburgunder

Analytische Werte

Alkoholgehalt 13,0 Vol. %

Speisenempfehlung

Passt zu gebratenem Kalbssteak, Schweinebraten, gegrilltem Fisch mit Ofenkartoffel oder zu gegrilltem Gemüse.

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 6 - 8 Grad