

Schlossgut Ebringen



SCHLOSSGUT
EBRINGEN

2022 Ebringer Sauvignon Blanc "S" Selektionswein trocken

Artikelnummer: 116030

Charakteristik

Der Geruch:

Klare rebsortentypische Aromen , der Duft erinnert an frische Kräuter und Nessel , das fruchtige Bouquet ist geprägt von Stachelbeere, Mandarine und schwarzer Johannisbeere - der Sauvignon Blanc fühlt sich wohl in Ebringen

Am Gaumen:

Fruchtiges Bouquet

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

Sauvignon Blanc

Analytische Werte

Alkoholgehalt 13,0 Vol. %

Speisenempfehlung

Passt zu Bouillabaisse, Meeresfrüchten, Lachstatar, Frühlingsgemüse, gegrilltem Geflügel.

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 10 - 12 Grad