

Schlossgut Ebringen



SCHLOSSGUT
EBRINGEN

2022 ebringer Gutedel trocken

Artikelnummer: 116033

Charakteristik

Der Geruch:

Ein fruchtig, frischer Weißwein mit sehr würzigem Geschmack.

Am Gaumen:

Im Geschmack saftig, mineralisch und (furz) trocken.

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

Die Spontangärung unterstützt alles, was einen eigenständigen Gutedel ausmacht.

Analytische Werte

Alkoholgehalt 12,0 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 8 - 10 Grad