

Schlossgut Ebringen



SCHLOSSGUT
EBRINGEN



(0,75 L)

2023 Weißburgunder "S" Selektionswein Trocken

Artikelnummer: 116007

Charakteristik

Der Geruch:

Feine Aromen von Apfel und Holunder, zarte Säure, eine weiche und komplexe Struktur, der Kuss vom Holz unsere Selektion vom Weissburgunder entwickelt sich langsam und nachhaltig mit Kraft und Biss und schließt mit wunderbarem Trinkfluß.

Am Gaumen:

Zarte Säure, weiche und komplexe Struktur. Wunderbarer Trinkfluß.

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 Lößlehen 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

Weißburgunder

Analytische Werte

Alkoholgehalt 12,5 Vol. %

Speisenempfehlung

Passt zu gedünstetem Fisch, Kalbssteak, Frühlingsgemüse und zu gebratenen Crevetten.

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 6° - 8°



4 260477 442314