



(0,75 L)

Schlossgut Ebringen



SCHLOSSGUT
EBRINGEN

2020 Ebringer Pinot Noir "Biegarten" Lagenwein trocken

Artikelnummer: 116013

Charakteristik

Der Geruch:

Der Ebringer Biegarten 2020 vom Schlossgut Ebringen ist ein charaktvoller Rotwein aus dem sonnenverwöhnten Markgräflerland, der internationale Klasse mit regionalem Terroir verbindet. Die auf kalkhaltigem Mergel in südwestlicher Hanglage gereiften Trauben werden traditionell auf der Maische vergoren und im französischen Barrique ausgebaut. In der Nase begeistern intensive Aromen von dunklen Waldbeeren, reifen Kirschen, getrockneten Kräutern, Zedernholz und feinen Anklängen von Waldboden.

Am Gaumen:

Am Gaumen zeigt sich der Wein vielschichtig und elegant mit reifer Frucht, feinkörnigen Tanninen, lebendiger Säure und einem langen, samtigen Finale – ein ausdrucksstarker Rotwein mit großem Genuss- und Reifepotenzial.

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

Blauer Spätburgunder

Analytische Werte

Restzucker 1,7 g/l / Gesamtsäure 6,0 g/l / Alkoholgehalt 13,0 Vol. %

Speisenempfehlung

Passt zu Coq au Vin, badischem Sauerbraten, gefüllter Perlhuhnbrust und Spinatlasagne.

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 12 - 14 Grad

