

Weinzentrale

EBERLE

2022 - Charly's Likörwein - Rebholz

Art.-Nr: 06844



Beschreibung:

Verbindet einen diskreten Holzton (Kokosnuss) mit fruchtigen und würzigen Spätburgunder-Aromen: Lorbeer, Brombeerblätter. Am Gaumen fließt der Wein rund und kraftvoll, mit seidiger, zurückhaltender Süße, feinnervig und fruchtig begleitet. Reifepotential.

Hersteller:

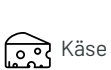
Ein Winzer aus Leidenschaft. Nach einem langen und steinigen Weg zum eigenen Weingut besitzt die Familie Rebholz nun 5,5 Hektar Reben in historischen Weinbergslagen am Bohlinger Galgenberg sowie in Gaienhofen und Weiler auf der Halbinsel Höri.

Anbau:

Am westlichen Teil des Bodensees auf dem Bodanrück. Aus Rebparzellen mit Besonderheiten, die auch teilweise brachgelegen haben. Südhänge. Das Bodenleben wird mit Kompost und Begrünung unterstützt. Selektive Handlese.

| | | | |
|-------------------------------|--|--|------------------------------------|
| Rebsorte Pinot Noir | Region Bodensee | Alkoholgehalt 18,2 % Vol. | Trinktemperatur 12-16 °C |
| Weingeschmack - | Qualitätsstufe Likörwein | Restsüße - | Ausbau - |
| Weinstilistiken - | Bodenart Vulkanverwitterungsboden. | Trinkfenster - | Flaschengröße 0,75 Liter |
| Verschlussart - | Bewirtschaftung - | Zusatzstoffe Enthält Sulfite | Karaffieren - |

Passt zu



Käse



Digestif



Desserts