



# Eberle's® Weißwein

Die in Vergessenheit gekommene alte, autochthone Rebsorte Blaterle wird vereinzelt noch am Weingut Eberlehof angebaut. Durch die frühe Reife werden die Trauben Ende August geerntet um ein harmonisches Zusammenspiel zwischen Zucker und Säure zu schaffen.



<b>Rebsorte:</b>	Blaterle
<b>Anbaugebiet:</b>	Weinberge mit Moränenschuttböden in den besten Südlagen von St. Magdalena bei Bozen auf 300 m über dem Meeresspiegel
<b>Erziehungsform:</b>	Pergel
<b>Weinbereitung:</b>	Die Trauben werden Ende August geerntet. Die gerebelten Trauben werden gepresst und der Most wird im Stahltank bei Temperaturen unter 20 °C vergoren. Eine frühe schonende Filtration und Abfüllung sorgen dafür, dass die natürliche Frische erhalten bleibt.
<b>Eigenschaften:</b>	<b>Farbe:</b> hell, leicht gelben Schimmer <b>Geruch:</b> fruchtig, leichte florale Noten <b>Geschmack:</b> leichter Weißwein, ausgeglichene, harmonische Säure
<b>Lagerfähigkeit:</b>	2 bis 3 Jahre
<b>Serviertemperatur:</b>	7 bis 10 °C
<b>Empfehlung:</b>	Aperitif, Spargelgerichte, Krustentiere, Lachs, Fischvorspeisen