



WEISS - BURGUNDER

Dieser jugendliche Weißburgunder ist mit seinem zarten, leicht nussigen Aroma nach gelben Früchten, wie Birne und Apfel, sowie seiner feinrassigen Säure sehr vielschichtig. Er eignet sich perfekt zu weißem Fisch, Lachs, Geflügel, Pizza, Pasta und Spargel. Dank seiner Frische ist er der ideale Begleiter auf jeder Gartenparty oder beim gemütlichen Abend auf der Terrasse!

Jahrgang	2022
Restsüße	trocken, 3,9 g /L
Alkoholgehalt	13,0% vol.
Trinktemperatur	8 – 10°C
Ausbau	Edelstahltank + großen Holzfass
Herkunft	Rheinhessen
Preis	8,50€ (11,33€ /1,0L)

ROSÉ

Der Klassiker, eine Cuvee Rosé. Dieser Rosé ist aus Spätburgunder, Portugieser und Frühburgunder Trauben gekeltert. In der Nase ein feiner Duft nach vollreifen Erdbeeren und weißem Pfirsich. Am Gaumen kommt Himbeere hinzu. Ein fruchtiger Sommerwein mit einer dezenten Restsüße, der ideal zu leichten, sommerlich frischen Gerichten, Grillgemüse, gegrilltem oder geräuchertem Fisch und auch solo auf der Terrasse schmeckt!

Jahrgang	2022
Restsüße	feinherb, 8,2 g /L
Alkoholgehalt	11,5% vol.
Trinktemperatur	8 – 10°C
Ausbau	Edelstahltank
Herkunft	Rheinhessen
Preis	8,50€ (11,33€ /1,0L)



Weingut Eberle-Runkel GbR
Niedergasse 25
D-55437 Appenheim

06725 – 28 10
info@weingut-eberle-runkel.de

@weinguteberlerunkel
@StrausswirtschaftEberleRunkel

www.weingut-eberle-runkel.de

E BERLE-RUNKEL

GRILLWEIN





SPÄT- BURGUNDER

Der Klassiker für gehobene Ansprüche! Ein intensiver, leicht süßlicher Duft nach Kirsche, Brombeere und Schwarzer Johannisbeere bildet das Aroma dieses vollmundigen, samtigen Spätburgunders. Er passt perfekt zu T-Bone Steak, Tomahawk und lang gegarten oder gesmokten Gerichten, wie Pulled Pork/Beef, Spareribs und Gulasch. Er ist aber auch ein großartiger Begleiter am Lagerfeuer.

Restsüße	trocken, 0,4 g /L
Alkoholgehalt	14,0% vol.
Trinktemperatur	16 – 18 °C
Ausbau	Holzfass
Herkunft	Rheinhessen
Preis	8,50€ (11,33€ /1,0L)

GRAU- BURGUNDER

Der Grauburgunder ist mit seinem feinen Duft nach reifer, gelber Birne und etwas Blütenhonig ein echter Allrounder. Er passt fast immer – egal ob zum Grillhähnchen, Schweinesteak, Lamm, Jungwild, kräftigem Seefisch oder auch zu einer Zucchini-Champignon-Gemüsepfanne. Natürlich auch zum Genießen beim geselligen Beisammensein nach dem Grillen!

Jahrgang	2022
Restsüße	trocken, 4,1 g /L
Alkoholgehalt	13,0% vol.
Trinktemperatur	8 – 10 °C
Ausbau	Edelstahltank + großes Holzfass
Herkunft	Rheinhessen
Preis	8,50€ (11,33€ /1,0L)



Wenn nicht anders bezeichnet: Deutscher Qualitätswein aus Rheinhessen. Enthält Sulfite.



SECCO ROSÉ

Dieser Rosé Secco ist ein willkommener, sommerlicher Aperitif für Ihre nächste Grillparty. Aber auch im Winter bescheert er einem viele schöne Stunden. Der feine Duft nach Erdbeere, Johannisbeere und Weißem Pfirsich wird auf der Zunge durch Aromen von spritzig frischem Rhabarber ergänzt. Der Rosé Secco ist elegant genug, um sommerliche Salate zu begleiten, hat aber genug Kraft, um neben jeder Bratwurst und jedem Steak zu bestehen. Die schöne Spritzigkeit gibt diesem Rosé Secco ein solides Gerüst. Insgesamt ein frischer Rosé Secco mit dezenter Restsüße und ganz viel Leichtigkeit.

Jahrgang	2022
Restsüße	trocken, 18,5 g /L
Alkoholgehalt	12,0% vol.
Trinktemperatur	8 – 10 °C
Ausbau	Edelstahltank
Herkunft	Rheinhessen
Preis	8,50€ (11,33€ /1,0L)

SAUVIGNON BLANC

Dieser jugendliche und unkomplizierte Sauvignon Blanc duftet nach frisch gemähtem Gras, Fenchel, leichter Passionsfrucht und Feige. Er passt hervorragend zu Fisch und Meeresfrüchten, ist aber auch ein prima Begleiter zu asiatisch angehauchten Gerichten oder zur leichten vegetarischen/vegane Kost – egal ob Grillkäse oder Gemüsepfanne!

Jahrgang	2022
Restsüße	trocken, 3,9 g /L
Alkoholgehalt	13,0% vol.
Trinktemperatur	8 – 10 °C
Ausbau	Edelstahltank
Herkunft	Rheinhessen
Preis	8,50€ (11,33€ /1,0L)

