



WEIN-EXPERTISE SCHEUREBE feinfruchtig – 2018

Artikelnummer: (18)104
Jahrgang: 2014
Rebsorte: Scheurebe
Weinart: Weißwein
Qualitätsstufe: Deutscher Qualitätswein
Weinbaugebiet: Franken

Geschmacksrichtung: feinfruchtig

Analyse: Alkohol: 12,00 %vol
Säure: 5,80 g/l
Restzucker: 12,90 g/l

Flasche: 1,0 L Schlegelflasche MCA grün

Bodenart: Lösslehm Boden auf Muschelkalk

Herkunft: Aus Lagen rund um Dettelbach. Wir wählen die Trauben aus, die unserem Qualitätsanspruch gerecht werden. Daraus bereiten wir Weine die für den Jahrgang und die Sorte typisch sind.

Lese und Weinbereitung: Für unsere Scheurebe feinerb werden ausgewählte Trauben direkt nach der Ernte entrappt und gemischt. Wir arbeiten äußerst reduktiv, um das feine Aroma der Scheurebe zu erhalten. Anschließend wird der fruchtige Saft durch schonende Pressung gewonnen, vorgeklärt und bei 12 - 15 °C im Edeltank vergoren.

Charakter: Feines und zugleich auch kräftiges Zitrus-Bukett mit Anklängen von Grapefruit. Eleganter, aromatischer Geschmack mit harmonischem Spiel von Süße und dezenter Säure.

Speiseempfehlung: Unsere Scheurebe feinerb passt zu Fisch und Geflügelragouts, die auch kräftig gewürzt sind, aber auch zu Gerichten aus der asiatischen Küche.

Allergene: Sulfite

EAN:
Flasche - Karton

