



WEIN-EXPERTISE SCHEUREBE – 2021 feinfruchtig

Artikelnummer:	(21)245
Jahrgang:	2011
Rebsorte:	Scheurebe
Weinart:	Weißwein
Kategorie:	Gutswein
Qualitätsstufe:	Deutscher Qualitätswein
Weinbaugebiet:	Franken
Geschmacksrichtung:	feinfruchtig
Analyse:	Alkohol: 11,00 %vol Säure: 7,00 g/l Restzucker: 15,40 g/l
Flasche:	0,75L Schlegelflasche BVS olivgrün
Bodenart:	Tiefgründiger Lössboden auf Muschelkalk
Herkunft:	Die Reben wachsen auf ausgewählten, tiefgründigen humosen Böden mit einer ausgezeichneten Wasserspeicherkapazität. Die Hänge sind alle nach Süd oder Südwest ausgerichtet.
Lese und Weinbereitung:	Die Trauben für diese Scheurebe werden entrappt, leicht angequetscht und dann auf der kühlen Maische ziehen gelassen, um das typische Aroma aus der Beerenhaut zu extrahieren. Die Vergärung erfolgt kalt bei 12- 16 °C und dauert etwa 15 Tage. Danach wird der Wein abgestochen und kurz vor der Füllung nur noch einmal filtriert.
Charakter:	Feines und zugleich auch kräftiges Citrus-Buket mit Anklängen von Grapefruit. Eleganter, aromatischer Geschmack mit harmonischem Spiel von Süße und lebendiger Säure. Wir haben uns bei diesem Wein ganz bewusst für einen „feinfruchtige“ Geschmacksausrichtung entschieden, um die tolle Frucht dieses Weines zu unterstreichen.
Speiseempfehlung:	Passt zu Fisch und Geflügelragouts, die auch kräftig gewürzt sind, aber auch zu Gerichten aus der euro-asiatischen Küche.

EAN:
Flasche – Karton

