



### 2020 Scheurebe Réserve Deutscher Qualitätswein trocken

#### Anbaugebiet

Pfalz

#### Charakter

Ausdrucksstark und vielschichtig, mit einem üppigen Duft nach grünem Paprika, Wachholder und Kardamom, leicht rauchig, elegante Holznoten und mineralischer Würze. Am Gaumen dicht, komplexer Körper, präsen Säure, extrem straff mit enormem Zug und einer Länge die nicht aufhört.

#### Vinifikation

Schonende Verarbeitung der Trauben, Maischestandzeit, Im Tonneau 500 l Volumen Eichenfass.

#### Boden/Lage

Schichten von Muschelkalk mit Calcit-Einlagerungen. Im Unterboden eine Tonschicht.

#### Passt gut zu

Brathuhn, Saltimbocca, geschmorte Ente, Spaghetti Carbonara, Indisches mildes Curry

#### Analysedaten

Alkohol: 13,5 %  
Restsüße: 1,6 g/l  
Säure: 7,2 g/l

#### Lagerfähigkeit

10 Jahre

#### Ertrag

35 – 40 hl/ha

