



2023 Scheurebe Deutscher Qualitätswein trocken

Anbaugebiet

Pfalz

Charakter

Im Duft finden wir eine Fülle verschiedener Aromen wie Maracuja, Schwarze Johannisbeere und Grüner Paprika. Am Gaumen präsentiert sich diese Scheurebe mit einer feinen Säure und einem saftigen Abgang. Frisch und äußerst animierend nimmt es diese Scheurebe mit jedem Sauvignon Blanc auf.

Vinifikation

Schonende Verarbeitung der Trauben, kontrollierte Gärung, Edelstahltank, Hefelager bis Ende Dezember.

Boden/Lage

Diese Scheurebe entstammt keinem bestimmten einzelnen Weinberg, sondern ist das Ergebnis einer Assemblage aus Trauben ausgewählter Einzellagen. Durch perfekte Abstimmung zwischen Rebsorte und Terroir erreichen wir so optimale Frucht und Aromen.

Passt gut zu

Asiatische Küche; Fischgerichte,
Melone mit Parmaschinken

Analysedaten

Alkohol: 12,0 %

Restsüße: 5,4 g/l

Säure: 5,6 g/l

Lagerfähigkeit

2 – 3 Jahre

Ertrag

80 hl/ha

