



2024 Scheurebe Deutscher Qualitätswein trocken

Anbaugebiet

Pfalz

Charakter

In der Nase entfaltet sich ein ausdrucksstarkes Bukett von **Stachelbeere, grüner Paprika** und **schwarzer**

Johannisbeere, untermalt von einer feinen, kräuterwürzigen Note nach **Oregano**.

Am Gaumen zeigt sich die Scheurebe **leicht und frisch**, mit einer animierenden Säurestruktur, die für einen saftigen und lebendigen Abgang sorgt. Ein idealer Begleiter für leichte Speisen oder als erfrischenden Genuss solo.

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: 4,0 g/l

Säure: 6,5 g/l

Lagerfähigkeit

2 – 3 Jahre

Ertrag

80 hl/ha

