

2018 SCHEUREBE TROCKEN

VDP.GUTSWEIN – 18105

VDP.GUTSWEIN

Die Gutsweine sind die Visitenkarte des Weingutes, deswegen liegen uns Eleganz und feine Herkunftsprägung bei diesen Weinen besonders am Herzen. Die Trauben stammen aus gutseigenen Weinbergen, die biodynamisch bewirtschaftet und handwerklich gepflegt werden. Es sind ideale Essensbegleiter und dies nicht nur im ersten Jahr.

WEINBEREITUNG

Intensive Weinbergspflege das ganze Jahr über, niedrige Erträge und eine konsequente Selektion der Trauben von Hand schaffen die Grundlage für eine hohe Weinqualität. Es folgt eine schonende Trauben- und Mostverarbeitung sowie eine anschließend traditionelle Weinbereitung. Die Weine vergären zum Großteil im traditionellen Holzfass.

WEINBESCHREIBUNG

Finessenreiche Aromen von Mirabelle, Grapefruit und dunkler Johannisbeere prägen diese Scheurebe. Verspielten Säure und saftigen Aromen von Zitrone und Stachelbeere, langer mineralischen Nachhall.

PRESSE BEWERTUNGEN

FEINSCHMECKER 07/19 – Feinschmeckers best buy

„Keine Scheu vor Schärfe“ *„Zum Tunfischsteak - saftig, mineralisch, biodynamisch*

„[...] Der frische Wein, zeigt am Gaumen Noten von Mirabelle, Grapefruit und schwarzen Johannisbeeren. Diese Scheurebe präsentiert sich saftig, mineralisch, mit angenehmem Säureanteil. Sie schmeckt solo hervorragend, aber auch als Begleitung zu asiatisch-scharfer Küche, zu Bergkäse mit Salzkristallen und zum ganz kurz gebratenen Thunfischsteak.“

ALKOHOL: 12,5 %

REBSORTE: Scheurebe

