

SCHEUREBE KALKSTEIN

HANDWERK LEIDENSCHAFT FASZINATION



Art.-Nr: 107

JAHRGANG: 2020

REBSORTEN: Scheurebe

ANBAUREGION: Rheinhessen

GESCHMACKSRICHTUNG: Trocken

BODEN: Kalksteinboden mit hohem Kalksteinanteil

VINIFIKATION: Ausbau im Edelstahltank,

48 Std. Maischestandzeit

FLASCHENGRÖSSE: 0,75 |

TRINKTEMPERATUR: 8-10 °C

ALKOHOLGEHALT: 12 % Vol.

RESTZUCKER: 6,5 g/l

SÄUREGEHALT: 6,2 g/l

WEINBESCHREIBUNG

Intensive Stachelbeeren und schwarze Johannisbeeren im Duft, am Gaumen pikant und mineralisch, würziger und saftiger Abgang. Wunderbare mineralische Säurestruktur.



