

2017 SCHEUREBE HERZ+HAND TROCKEN

ANBAUGEBIET: Rheinhessen
REBSORTE: Scheurebe
GESCHMACK: trocken

ANALYSE:

Alkohol: 11,7%
Restzucker: 2,7g/l
Säure: 8,0g/l

VERKOSTUNGSNOTIZ:

In der Nase zunächst kräutrig - würzig, dann mit mehr Luft schmeichelt der schöne Duft von Grapefruit & Cassis. Am Gaumen präsentiert er sich mit viel Saft und einem feinen Aromenspiel aus reifen Beerenfrüchten, geparrt mit viel Grip vom Basalt-Gestein.



Abbildung kann abweichen

LAGE:

Flonheimer Geisterberg

Die Selektion aus alten, ganz ursprünglichen Klonen stehen direkt am Hangfuß der gegenüberliegenden Talseite des La Roche. Der Boden ist geprägt von Ausläufern des Rotliegenden, fußt jedoch unterhalb eines alten Sandstein-Steinbruchs und Die Reben kämpfen sich durch den blanken Fels aus Basalt.

AUSBAU:

Selektive Handlese. Mazeration über 5 Tage, schonende Pressung und Sedimentation. 100% Spontangärung mit kleinem Anteil ganzer Trauben im Edelstahl bis Anfang Januar. Ausbau und Lagerung auf der Vollhefe bis zur Füllung. Keine Anreicherung und keine Schönungs- oder Stabilisierungsmittel.

ESPENHOF KÜCHENCHEF EMPFIEHLT:

Jakobsmuscheln, Gemüse Paella mit Oliven oder Fisch Paella mit Calamares
passt zu allen leichten Sommergerichte, Meeresfrüchte & asiatischen Leckereien - solo natürlich

Art.#: 802 / Flaschengröße: 0,75l / Weinart: weiss / EAN: 4038965108024

GAULT MILLAU
3 TRAUBEN!

EICHELMANN
3 STERNE!

VINUM
2 STERNE!

FALSTAFF
3 STERNE!

ROBERT PARKER & JAMES
SUCKLING

WEINPLUS.DE
W+ KLASSIFIZIERTER ERZEUGER

FINE MAGAZIN
DIE 111 BESTEN JUNGWINZER
DEUTSCHLANDS!
HANDELSBLATT
DIE 100 BESTEN JUNGWINZER!
DER MAINZER
TOP 100 RHEINHESSEN