

2017 PÉT NAT Weisse Brause Scheurebe brut nature

Anbaugebiet: Rheinhessen Alkohol: 11,3%
 Qualitätsstufe: PetNat Restzucker: 0,1g/l
 Rebsorte: Scheurebe Säure: 7,0g/l

Verkostungsnotiz:

Geilste Nase nach Grapefruit, Cassis und Zitrus.
 Komplexität und Kräuterwürze am Gaumen mit tollem
 Perlenspiel, Saftigkeit und spannender Mineralität.
 Zischt!



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, jedoch mit höheren Löss-Lehm Anteil und deutlich höherem Kalkgehalt.

Ausbau:

4 Tage auf der Maische, sanft gepresst, spontan im Edelstahl vergoren. Methode ancestral mit zwei Jahren Hefelager. keinerlei Zusätze, auch kein Schwefel. hefetrüb.

EspenhofKüchenchefempfiehlt:

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

Art.#: 703 / Flaschengröße: 0,75l / Weinart: weiss / EAN: 4038965107034

Gault Millau
-3 Trauben-

Falstaff
-3 Sterne-

Eichelmann
-4 Sterne-

Weinplus
-3 Sterne-

Vinum
-2 Sterne-

Der Mainzer
-7 Punkte-

FINE Magazin
Die 111 besten Jungwinzer

Robert Parker
& James Suckling

Der Feinschmecker
-2,5 F-

Handelsblatt
Die 100 besten Jungwinzer!