

## 2020 SCHEUREBE Herz+Hand trocken

Anbaugebiet:	Rheinhessen	Alkohol:	12,1%
Qualitätsstufe:	Herz+Hand	Restzucker:	3,5g/l
Rebsorte:	Scheurebe	Säure:	7,0g/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.



### 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 Nacht, schonende Pressung und Sedimentation. 100% Spontangärung mit kleinem Anteil handentrappter Beeren im Edelstahl bis Anfang Januar. Ausbau und Lagerung auf der Vollhefe bis zur Füllung. Keine oenologischen Eingriffe und keine Schönungs- oder Stabilisierungsmittel. Grobe Filtration, eine kleine Schwefelgabe. Minimal Intervention.

### Espenhof Küchenchef empfiehlt:

Jakobsmuscheln, Gemüse Paella mit Oliven oder Fisch Paella mit Calamares

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

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!