Alkohol: 12 Vol %
Optimale Reife: - 2028+
Restzucker: 6,3 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Besonderes: Zertifiziert Naturland®
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Filtriert
pH-Wert: 3,3

0,75l
DRH23502

Scheurebe (VDP.Gutswein)

Wagner-Stempel

Die Rebsorte Scheurebe, eine rheinhessische Neuzüchtung aus Riesling x Bukettraube aus dem Jahr 1916, erweist sich hier als eigenständige, spannend aromatische Sorte, die man getrost als Alternative zum beliebten Sauvignon Blanc einsetzen kann.
Die spontan vergorene Scheurebe von Daniel Wagner hat mit ihrem aromatischen Charme schon so manchem Neuling das Tor zum anspruchsvollen Weißwein geöffnet. In der Farbe leuchtend hellgelb mit jungen, grünen Reflexen. Epressiv und charmant nach Zitrus und Ananas duftend, nach Lychee und schwarzer Johannisbeere, nach frisch gemähtem Gras. Im Mund süffig frisch, ein paar Gramm Zucker hat die spontane Gärung nicht geschafft, deshalb schlank aber sinnlich duftig auf der Zunge und am Gaumen wohltuend saftig. Nicht zu laut, nicht zu leise, süffig und reif, die pure Harmonie. Vergoren im Edelstahltank, von unterschiedlichen Lagen mit sandigem bis steinigem Lehm auf Porphyrverwitterungsgestein im Untergrund stammend. Der geniale Allroundbegleiter frühlingshafter Gemüseküche, zur aromaintensiven Küche des Sommers, zum Spargel läuft er zu Hochform auf, und im Winter weckt er zu Fisch und hellem Fleisch die müdesten Geister. Reift über viele Jahre, offenbart über 3-4 Jahre seinen jugendlichen Charme in Bestform.

K&U
www.weinhalle.de