



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. Sie ist kaum anfällig für Chlorose (Eisenmangel durch verdichteten Boden), was sie für schwere, lehmhaltige Böden prädestiniert, sie verträgt aber auch Trockenheit, sowie hohen Kalkgehalt im Boden gut. Sie stellt hohe Lageansprüche und wenn man sie unreif oder unterreif erntet, liefert sie ein aufdringlich schweißiges, auch an Katzenklo erinnerndes Bukett (das manche durchaus mögen).

Die trockene, 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. Epressiv und charmant nach Zitrus und Ananas duftend, nach Lychee und schwarzer Johannisbeere, nach frisch gemähtem Gras. Im Mund süffig frisch, ein paar wenige Gramm Zucker hat die spontane Gärung nicht geschafft, schlank und sinnlich duftig auf der Zunge, am Gaumen wohlthuend saftig. Nicht zu laut, nicht zu leise, süffig und reif, die pure Harmonie. Vergoren im Edelstahltank. Der perfekte Allroundbegleiter zu 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 Jahre, doch wer seinen jugendlichen Charme auskosten möchte, sollte den Wein im Laufe von 3-4 Jahren nach der Ernte genießen.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2023+
Restzucker: 4,8 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edelstahl | Holz
Boden: Porphyrr
Besonderes: Zertifiziert Naturland®
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Filtriert
Biogene Amine: Nein
pH-Wert: 3,1

0,75l
DRH22502



www.weinhalle.de