



Scheurebe 2023 ++ coming soon ++

Art.-Nr.: 231

Kategorie:	WEISS
Rebsorten:	Scheurebe
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Franken
Jahrgang:	2023
Geschmacksrichtung:	feinfruchtig
Qualitätsstufe:	Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A)
Flaschengröße:	0,75 l
Alkoholgehalt:	12,5 % Vol.
Restsüße:	11,3 g/l
Säuregehalt:	5,6 g/l
Lage:	Am Feuerstein
Trinktemperatur:	7 °C

Beschreibung:

Pflanzliche Kernobst-Zitrusnase mit ein wenig unreifem Pfirsich. Süßliche Frucht mit pflanzlichen, hefigen, nussigen und ein wenig floralen Tönen, lebendige Säure, etwas Griff, recht deutlich Grapefruit am Gaumen, süßlich-herber Abgang.

Boden:

Keuperboden

Ausbau:

Edelstahltank

Speiseempfehlung:

Fisch, Krebstiere, Muscheln, Gegrillt, Gedünstet, Weichkäse, Edelschimmel, Hartkäse, Chili, Hot & Spicy, Zimt, Exotische Gewürze, Weißbrot, Lamm, Kalb





Passt gut zu:

Mädelsabend, Sommerabend, Easy drinking

