

SCHEUREBE 2021



Bischel, Rheinhessen

GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Stachelbeere
Limette
Grapefruit
Schwarze Joha.

STIL

leicht
erfrischende Säure
trocken

ANLASS

für jeden Tag
Abend mit Freunden

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2027
8 bis 10°C
Weißwein- oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Scheurebe

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung

Ausbau

minimale Zugabe von
Schwefel

**Biolog. Säureabbau
Lagerung**

nicht durchgeführt
Edelstahltank

BEWERTUNG

einfach genießen

87/100