

SCHEUREBE UNGSTEIN SP 2021



Pfeffingen, Pfalz

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

Limette
Schwarze Joha.
Roter Pfirsich
Maracuja
Brennnessel
Nasse Erde
Vanille
Getoastetes Brot

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2031
10 bis 12°C
bis zu einer Stunde dekantieren
Weißwein- oder Universalglas

STIL

erfrischende Säure
feine Holznote
trocken



WEINBAU

Rebsorten

Scheurebe

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer
ausgedehntes
Hefelager

Ausbau

Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Lagerung

teils kleine und große
Holzfässer

BEWERTUNG

einfach genießen

91/100