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 Reinzuchthefe
ausgedehntes Hefelager

Ausbau Verzicht auf Filtration und Schönung
minimale Zugabe von Schwefel

Lagerung teils kleine und große Holzfässer

BEWERTUNG

einfach geniessen 91/100