



2023 Scheurebe halbtrocken – Gutswein

Bestellnr.: 320

Jahrgang: 2023
Rebsorte: Scheurebe
Geschmacksr.: halbtrocken
Anbaugebiet: Rheinhessen
Inhalt: 1,0 l
Alkohol: 11,5 vol. %
Säure: 6,5 g/l
RZ: 12,1 g/l



Das Terroir

Unsere Weine wachsen in unseren eigenen Weinbergen rund um Albig, mitten im Herzen von Rheinhessen. Vor 20 Mio. Jahren prägte das Urmeer diese Gegend. Heute ermöglichen uns verschiedene Bodenarten und interessante kleinklimatische Bedingungen eine Vielfalt an Rebsorten anzubauen. Unsere Gutsweine sind niveauvolle Weine für jeden Tag mit überzeugendem Sortencharakter.

Vinifizierung

Die Scheurebe-Trauben wurden früh am Morgen noch kühl geerntet und gleich danach abgepresst. Die Vorklärung des Mostes erfolgte über eine 18-stündige Sedimentation. Anschließend vergor der Most im Edelstahltank mit ressourcenschonender Temperatursteuerung bei 17-19°C, Gärdauer 5 Wochen. Den Wein lagerten wir dann vier Monate auf der Feinhefe. Das verleiht ihm seine Frucht und Stabilität.

Weinbeschreibung

Eine unkomplizierte Scheurebe mit lebendiger Frucht und Frische. In Duft und Geschmack typische Scheuaromen von schwarzer Johannisbeere.

Empfehlung

Trinktemperatur: 8-12 °C
unkomplizierter Alltagswein, ideal für Schorle



FEINE WEINE – PRODUZIERT MIT RESPEKT VOR MENSCH UND NATUR AUS ÜBERZEUGUNG

Weingut Jung & Knobloch, Langgasse 46, 55234 Albig www.weingut-jung-knobloch.de