



## 2022 Scheurebe feinherb – Gutswein

**Bestellnr.: 332**

Jahrgang: 2022  
Rebsorte: Scheurebe  
Geschmacksr.: feinherb  
Anbaugebiet: Rheinhessen  
Inhalt: 0,75 l  
Alkohol: 10,5 vol. %  
Säure: 6,1 g/l  
RZ: 27,3 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 spät im Herbst in unseren Albiger Weinbergen geerntet, nur mit freiem Fall bewegt und schonend gekeltert. Die Vorklärung des Mostes erfolgte über eine 18-stündige Sedimentation. Anschließend vergor der Most im Edelstahltank mit ressourcenschonender Kühlung bei 17-19°C, Gärdauer 7 Wochen. Den Wein lagerten wir dann gut drei Monate auf der Feinhefe. Das verleiht ihm seine Frucht und Stabilität.

### Weinbeschreibung

Die lange Scheutradition in unserem Weingut geht zurück bis auf die frühe Zusammenarbeit mit dem erfolgreichen Züchter Georg Scheu ab 1917 in Alzey. Dieser Erfahrungsschatz und unsere sehr kalkhaltigen Weinbergsböden rund um Albig bieten ideale Bedingungen für die Scheurebe. In Duft und Geschmack typische Scheuaromen von schwarzer Johannisbeere kombiniert mit gelbem Pfirsich. Die Restsüße unterstreicht die reifen Fruchtaromen. Das leichte Zitrusaroma gibt den Pfiff an Frische dazu.

### Empfehlung

Trinktemperatur: 8-12°C



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

Weingut Jung & Knobloch, Langgasse 46, 55234 Albig [www.weingut-jung-knobloch.de](http://www.weingut-jung-knobloch.de)