



2024 Scheurebe feinherb – Gutswein

Bestellnr.: 332

Jahrgang: 2024
Rebsorte: Scheurebe
Geschmacksr.: feinherb
Anbaugebiet: Rheinhessen
Inhalt: 0,75 l
Alkohol: 11,0 vol. %
Säure: 6,5 g/l
RZ: 26,7 g/l
Auszeichnung: Goldener Kammerpreis (volle Punktzahl!!!), Gold AWC



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 und herrlicher Holunderblüte. Die Restsüße unterstreicht die reifen Fruchtaromen. Das leichte Zitrusaroma gibt den Pfiff an Frische dazu.

Empfehlung

Passt zu hellem Fleisch und fruchtigen Sommersalaten
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