

Dieser Wein wächst in traditionellen Weinlagen, südwestlich der rheinland-pfälzischen Landeshauptstadt Mainz, im größten deutschen Weinanbaugebiet Rheinhessen. Die Weinberge werden behutsam, nachhaltig und mit Respekt vor der Natur ökologisch bewirtschaftet.

Der fruchtbare Lösslehm versorgt die Reben mit reichlich Wasser und Mineralstoffen. Die etwas windoffenere Lage sorgt für nächtliche Abkühlung und gewährleistet eine langsamere und lange Ausreifung der Trauben. Der Wein erhält dadurch einen voluminösen, vollen Körper und intensive Aromen.

Scheurebe trocken

Den Grundstock für die Qualität dieses Weines wurde bereits im Frühjahr 2022 mit dem Anschnitt von kurzen Fruchtruten gelegt.

An den wenigen Trauben reiften goldgelbe, aromatische Beeren.

Der Wein wurde schonend ausgebaut und vergärte langsam im gekühlten Edelstahltank.

Strohgelb strahlt die Scheurebe im Glas. Ihr betontes Sortenbukett umschmeichelt den Gaumen. In die Nase strömt ein Bukett, das an Mango, Mandarine und Limone erinnert.

Der Wein ist ausbalanciert in Aromenreichtum und Säurespiel und empfiehlt sich als Begleiter bei vielen Gelegenheiten; er eröffnet der modernen Küche neue Genuss Ebenen.

Analysedaten	Alkohol:	12,5 Vol. %
Jahrgang 2022:	Restzucker:	7,9 g/l
	Säure:	6,2 g/l

Auszeichnungen:

2021er DLG-Bundesweinprämierung: Silber

