

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

Sommerspaß im Glas.

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

Hellgelb strahlt die Scheurebe im Glas. Ihr betontes gelbfruchtiges Sortenbukett umschmeichelt den Gaumen. In die Nase strömt ein Bukett, das an Mirabelle, 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 Genussbeben.

Analysedaten Alkohol: 12,0 % vol

Jahrgang 2024: Restzucker: 5,2 g/l

Säure: 7,1 g/l

Auszeichnungen:

2023er DLG-Bundesweinprämierung: **Silber**

2022er DLG-Bundesweinprämierung: **Gold**

2021er DLG-Bundesweinprämierung: **Silber**



Scheurebe

trocken

ZEHE-CLAUSS



DE-Öko-022
Deutsche Landwirtschaft

Unsere Philosophie:
„Sorgsam zur Natur
Geprägt von der Herkunft
Mit der Handschrift des Winzers
Für Leidenschaft am Genuss“



VEGAN