

SCHEUREBE LIEBLICH 2021



REBSORTE
Scheurebe

JAHRGANG 2021

Eine Vegetationsperiode mit Höhen und Tiefen: Das Weinjahr 2021 gestaltete sich für uns im Weinberg durch den erhöhten Niederschlag extrem arbeitsintensiv. Der Erntebeginn war dann auch deutlich später im Vergleich zu anderen Jahren wodurch sich in der längeren Vegetationsperiode die Aromastoffe in den Trauben besonders gut ausbilden konnten. Die Weine aus 2021 sind frisch, fruchtig, schon früh antrinkbar und moderat im Alkohol.

BESCHREIBUNG

Tropische Früchte, Cassis, Himbeernoten, schöne Restsüße, nicht zu komplex, toller Trinkwein.

ERNTE

Maschinelle Ernte nach vorheriger Negativselektion

GÄRUNG

ca. 12 Stunden
Maischestandzeit, gezügelte
Gärung bei 17-20° C

AUSBAU

Edelstahltank

ALKOHOL

10,0 % vol.

SÄURE

7,5 g/l

RESTZUCKER

34,4 g/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Ein wunderschöner Wein zu allen Desserts, besonders frischen Obstsalat, Waffeln mit heißen Himbeeren und Vanilleeis, oder das Kontrastprogramm: geräucherter Schinken mit Meerrettich, dunkle Bitterschokolade.

TRINKREIFE

Genießen Sie diesen Wein bis Ende 2025 bei einer optimalen Serviertemperatur von 8° bis 10° C