



Scheurebe

Art.-Nr.: 020

Kategorie:	Startweite
Rebsorten:	Scheurebe
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Baden
Jahrgang:	2024
Geschmacksrichtung:	feinherb
Qualitätsstufe:	Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A)
Bio zertifiziert:	Ja (DE-ÖKO-039)
Flaschengröße:	0,75 l
Alkoholgehalt:	10,6 % Vol.
Restsüße:	13,1 g/l
Säuregehalt:	6,5 g/l
Ausbau:	Ausbau im Stahltank
Boden:	sandiger Löss-Lehm

Beschreibung:

Dieser feinherbe Wein aus der Rebsorte Scheurebe wächst in Baden-Baden und begeistert mit seiner unverwechselbaren Leichtigkeit und einem eleganten Spiel aus Süße und Säure. Im Glas schimmern zarte grüne Reflexe, die auf ein erfrischendes Geschmackserlebnis hinweisen. Exotische Aromen von frischer Stachelbeere und reifer Mango verwöhnen die Nase, während am Gaumen sanfte Cassisnoten die Fruchtigkeit perfekt abrunden. Eine feine salzige Note verleiht dem Wein zusätzlich Raffinesse und macht ihn zu einem besonderen Genussmoment. Ein echter Genuss für Jedermann!



maier

BIO – WEINGUT – BADEN



Boden:

Dieser Wein wird am Rande des Baden-Badener Eckbergs angebaut. Hier findet die Scheurebe optimale Bedingungen, um die feine Mineralität mit der feine Aromatik nach schwarzer Johannisbeere zu vereinen.

Ausbau:

Bevor die Trauben für diesen Wein gepresst werden, findet eine mehrstündige Maischestandzeit statt. Ziel der Maischestandzeit ist es, die fruchtigen Aromen aus der Beerenhaut in den Most zu extrahieren. Die kühle Vergärung im Edelstahltank sorgt dafür, dass die fruchtigen Aromen erhalten bleiben.

Speiseempfehlung:

Fisch, Muscheln, Gedünstet, Weichkäse, Salat, Exotische Gewürze, Weißbrot, Früchte, Kuchen, Spargel

Passt gut zu:

Sommerabend, Easy drinking

Nährwertangaben je 100ml:

Energie	281 kJ/67 kcal
Kohlenhydrate	1,3 g
Zucker	1,3 g
Enthält geringfügige Mengen von: Fett, gesättigte Fettsäuren, Eiweiß, Salz	

Zutaten:

Säureregulatoren: Weinsäure (L(+)-) (E334), Konservierungsstoffe und Antioxidantien: L-Ascorbinsäure (E300)
BIO Trauben

