

# LANGENBACH

Scheurebe – Q.b.A

<b>JAHRGANG</b>	2018
<b>ANBAULAND</b>	Deutschland
<b>REGION / LAGE</b>	Rheinhessen / Wonnegau
<b>REBSORTE (N)</b>	Scheurebe
<b>GESCHMACK</b>	Feinherb
<b>VINIFIKATION</b>	Gekühlte temperaturkontrollierte Gärung, Lagerung im Edelstahltank
<b>PRÄMIERUNG</b>	
<b>CHARAKTER</b>	Feinduftige Scheurebe mit fruchtig-aromatischem Bukett reifer Pfirsiche und Grapefruit. Delikate Fruchtsüße, die durch eine lebendige Säure gut ausbalanciert wird. Ein animierender Weißwein mit aromatischem Kick.
<b>EMPFEHLUNG</b>	Zum „Solo-Genießen“ oder zur Begleitung von Gerichten mit leicht süßlichen, gerne auch scharfen Komponenten.
<b>SERVIERTEMP.</b>	8 - 10 °C
<b>INFO</b>	Rheinhessen ist das größte deutsche Weinanbaugebiet, dessen Grenzen so weit voneinander entfernt sind, dass es stilistisch und qualitativ völlig unterschiedliche Weine hervorbringt. Im Zuge des Trends zu etwas aromaintensiveren Sorten gewinnt auch die Scheurebe neue Liebhaber. Die nach ihrem Züchter Georg Scheu benannte Sorte wurde 1916 aus einer Kreuzung von Riesling und Bukettraube selektioniert.



<b>ANALYSE</b>	Säure	6,5 g/l	Restzucker	15,2 g/l
----------------	-------	---------	------------	----------



>> Zur Website der Firmengruppe  
<http://www.bernard-massard.de>

Alkohol	10 % vol
---------	----------

<b>Inhalt / Fl. je Karton</b>	0,75 L	6
-------------------------------	--------	---

<b>EAN FI.</b>	4008077824365
----------------	---------------