



Beispielbild

Rebsorte

Spätburgunder 80%, Merlot 20%

Passt zu...

Rind, Asiatischer Küche, Gemüse, Pasta

Beschreibung

Fleischig würziger Auftakt. Noten von zartfermentierten roten eingelegten Früchten. Leichte (Umami) Shoyusoße-Aromatik. Am Gaumen kräftiger Auftritt von roten Beeren. Pikantes Säurespiel mit viel Substanz und Grip. Traditionalist mit moderner Erziehung!

Weingut:	Scheuermann
Lage:	-
Keller:	Niederkirchen
Anbaugebiet:	Pfalz
Herkunftsland:	Deutschland
Bodenart:	Buntsandstein, Ton, Kalk
Weinanbau:	Niederkirchen liegt bei Deidesheim und ist eine Ortsgemeinde im Landkreis Bad Dürkheim in der Vorderpfalz. Es herrscht ein besonderes Mikroklima in den verschiedenen Lagen. Der Leitgedanke lautet hier - im Weinberg oder im Keller mit der Natur zu leben und diese zu fördern.
Weinausbau:	In gebrauchten Barriques-Fässern spontan vergoren und für einige Monate auf der Vollhefe gereift. Unfiltriert in einer schönen Tonflasche abgefüllt. Ein außergewöhnlicher, mystischer Rosé der perfekt zur neuen skandinavischen Natur-Küche passt!
Weingeschmack:	Trocken
Weinfarbe:	rosé
Füllmenge:	0,75 l
Allergene:	Enthält Sulfite
Qualitätsstufe:	Pfälzer Landwein
Trinktemperatur:	12-14 °C

Analysewerte

Alkoholgehalt:	12,50% Vol.
Restsüße:	-
Säuregehalt:	-

Infos über das Weingut

Gabriel und Simon Scheuermann bauen seit 2009 ihre eigenen Weine aus. Der Familienbetrieb bewirtschaftet circa 30 ha, im Jahr 2012 wurde das Weingut komplett auf die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise umgestellt. Hier gilt die Devise, der Boden ist im Weingut das wertvollste Kapital.

