

2017 Chardonnay RG -Pfalz - Deutschland - Bio - Scheuermann



Beispielbild

Rebsorte

Chardonnay

Passt zu...

Kalbfleisch, Geflügel, Meeresfrüchten, Fisch

Beschreibung

Würzige Chardonnayfrucht im ersten Hauch. Reintöniger Fruchtausdruck von Birne, Honigmelone begleitet mit Fleur de Sel, Brioche, Kräuter. Curry. Am Gaumen vielschichtige bündige Textur mit Substanz. Bis zum Finale hin cremige Elemente. Geradezu ein Idealtyp als Speisenbegleiter!

Weingut:	Scheuermann
Lage:	Friedelsheimer Rosengarten
Keller:	Niederkirchen
Anbaugebiet:	Pfalz
Herkunftsland:	Deutschland
Bodenart:	Lössböden
Weinanbau:	Von einer lösshaltigen Parzelle, die Ende der 1990er Jahre angepflanzt wurde. Die Gebüder Scheuermann sind wahre Bodenexperten (Terroiristen) und gehören zur absoluten Winzer-Avantgarde der Region. Ihre pH Werte im Weinberg sind phänomenal.
Weinausbau:	Ganztraubenpressung. Spontan vergoren. Der Gärprozess wird so wenig wie nötig beeinflusst. Handwerklicher Ausbau komplett in Barriques, davon 50 % neu. Lange Lagerung für 24 Monate auf der Hefe, sehr späte Schwefelung nach 12 Monaten mit knapp 35-40 mg.
Weingeschmack:	Trocken
Weinfarbe:	weiß
Füllmenge:	0,75 l
Allergene:	Enthält Sulfite
Qualitätsstufe:	Pfälzer Landwein
Trinktemperatur:	10-12 °C

Analysewerte

Alkoholgehalt:	13,00% 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.

