

## 2017 Riesling RP - Pfalz - Deutschland - Bio - Scheuermann



Beispielbild

### Rebsorte

Riesling

### Passt zu...

Kalbfleisch, Meeresfrüchten, Asiatischer Küche, Fisch

### Beschreibung

Mineralische Duftkomponenten, flintig und zitrisch. Geschmeidig am Gaumen - linear saftig. Großer Spannungsbogen mit zunehmenden Gaumenverlauf und etwas pikanter werdender Säure. Leicht salzig unterlegt. Strukturgeprägter kompakter Abklang. Großes Potenzial!!

Weingut:	Scheuermann
Lage:	-
Keller:	Niederkirchen
Anbaugebiet:	Pfalz
Herkunftsland:	Deutschland
Bodenart:	Buntsandstein, Ton, Kalk
Weinanbau:	Durch Erosion und Verwehungen sind in diesem Weinberg die geologischen Formationen sehr vielschichtig. Hohe Anteile von lehmigen Sanden und Buntsandstein sind hier zu finden. Die Weine aus dieser Kernlage, wachsen auf circa 120-180 Meterü N.N. und besitzen großes Potenzial.
Weinausbau:	Spontan vergoren, lange Reifezeit auf der Feinhefe. Der Gärprozess wird so wenig wie nötig beeinflusst. Handwerklicher Ausbau.
Weingeschmack:	Trocken
Weinfarbe:	weiß
Füllmenge:	0,75 l
Allergene:	<b>Enthält Sulfite</b>
Qualitätsstufe:	Pfälzer Landwein
Trinktemperatur:	8-10 °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.

