

Weinzentrale

EBERLE

2022 - Scheurebe - Hofmann

Art.-Nr: 05821

Bio



Beschreibung:

Betontes Bukett mit Aromen von Cassis, Grapefruit, Pfirsich und reifer Birne. Am Gaumen fruchtiges Säurespiel, floral, exotische Frucht. Saftige Zitrusnoten. Schönes Finale, komplex und mineralisch. Anspruchsvoll, trinkig und frisch.

Hersteller:

Das Weingut Hofmann in Appenheim begeistert durch seine bemerkenswerte Sortenvielfalt. Carolin und Jürgen Hofmann haben mit ihrer Weinkollektion ein absolutes Topniveau erreicht. Die Weinkritiker vom Gault Millau haben das Bio-Weingut mit 3 Trauben (Klassifizierung = beeindruckend) ausgezeichnet. Mitglied bei ECOVIN!

Anbau:

Zwischen Mainz und Bingen im nördlichen Rheinhessen in den Ausläufern des Urmeeres gelegen. Die Trauben werden von Hand geerntet und selektiert.

Rebsorte Scheurebe	Region Rheinhessen	Alkoholgehalt 12 % Vol.	Trinktemperatur 8-10 °C
Weingeschmack Trocken	Qualitätsstufe Qualitätswein	Restsüße 4,4	Ausbau Edelstahl
Weinstilistiken aromatisch & würzig	Bodenart Muschelkalk.	Trinkfenster 2023-2026	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Schraubverschluss	Bewirtschaftung Ökologischer Weinbau	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren NEIN

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Passt zu

