

Scheurebe Marsberg

Franken, Winzerhof Stahl

Vielleicht Deutschlands beste Scheurebe, aus über 40 Jahre alten Reben

Beschreibung:

Exposition Starke Hangneigung mit südlicher Ausrichtung und Muschelkalkboden. Lange Vergärung bis in den Frühsommer des Folgejahres in 500-Liter-Tonneaus aus Allier-Eiche mit leichtem Toasting in erster und zweiter Belegung. Anschließend wurde der Wein unfiltriert abgefüllt. Natürlich kann man diesen Wein solitär genießen. Noch besser schmeckt er zu edlen Fluss- und Meeresfischen, zu Krustentieren, zu Gerichten mit hellem Fleisch oder Geflügel mit oder ohne Saucen. Safran mag er, ebenso weiße Trüffeln; Gerichte der asiatisch inspirierten Küche ergänzt er ohnehin in idealer Weise. Insgesamt ist er ein vielseitiger Speisenbegleiter.

Degustationsnotiz:

Attraktives Hellgelb, ausladendes Bouquet mit viel Frucht und ausgeprägter Lagentypizität und -würze. Im Mund kraftvoll und saftig, beinahe üppig im Geschmack, doch klar im Ausdruck und sehr elegant. Zeigt eine weiche, perfekt eingebundene Säure mit facettenreicher Frucht reifer Sommerfrüchte mit Nuancen von Grapefruit, Holunder und Stachelbeere. Sehr edel die subtilen Röstaromen aus dem Eichenholz, die vollständig eingebunden sind. Langer, intensiver Nachhall, es fällt schwer, das Glas zur Seite zu stellen.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Deutschland
Produzent: Winzerhof Stahl
Ausbau: in Grossholz
Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 13.0%
Trinkreife: Jetzt bis 2027
Rebsorte(n): Scheurebe
Artikelnummer: 1187921



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Scheurebe Marsberg

Franken
Winzerhof Stahl

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	James Suckling 94/100
Rebsorte(n):	Scheurebe
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	in Grossholz
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.