

2021 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 Trüffel; 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 sublimen 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:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Deutschland
Region:	Franken
Bewertung(en):	James Suckling 94/100
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
Bewertung(en):	James Suckling 94/100
Rebsorte(n):	Scheurebe
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	in Grossholz
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren