

Scheurebe Sämling

STEIERMARK
Jahrgang 2017



Rebsorte

Scheurebe Sämling

Beschreibung

Aromen nach Weingartenpfirsich, am Gaumen zart traubig. Ein leichter Wein der spritzig und frisch ist.

Boden

Flachgründiger kalkreicher Boden aus Sandlöss, Tonmergel

Ausbau

Stahltank

Analytische Werte

Alkohol: 11,7% vol
Restzuckergehalt 0,2 g/l, trocken
Säure: 0,2 g/l

Trinktemperatur

7 - 10 °Celsius

Lagerpotential

2- 3 Jahre

Speisenempfehlung

Kürbisgerichte, Jause, Steir. Räucherforelle

Weinklassifizierung

Steiermark