



DIE MAUERN VON SCHAUBECK Weissweincuvée

trocken

Artikelnummer: 1913-H

Komponiert aus Spitzenweinen unserer besten Lagen Süßmund (Riesling), Oberer Berg (Grauburgunder) und Lichtenberg (Weissburgunder) ergibt sich ein vielschichtiger, delikater und saftiger Weisswein, der ganz für sich allein steht.

Gärung in Holzfässern über mehrere Wochen. Anschließend Hefelager von ca 10 Monaten im kleinen Holzfass.

Im Glas goldfarben mit Anklängen von reifen Mirabellen, gelben Äpfeln und Birnen. Am Gaumen reife Ananas, optimale Balance zwischen Cremigkeit und Frische, ein vielschichtiger Wein mit langem Abgang und viel Potential.

Ein besonders vielseitiger Begleiter z.B. zu gegrilltem Thunfischsteak, Wolfsbarsch, Maispoularde oder Meeresfrüchten.

Jahrgang:	2019
Rebsorte:	Riesling, Weiss- und Grauburgunder
Herkunft:	Württemberg, Deutschland
Boden:	Keuper
Flaschengröße:	0,75l

Alkohol:	13 % vol.
Restzucker:	2,3 g/l.
Säure:	6,0 g/l.
Reifepotenzial:	bis 2030
Serviertemperatur:	10 Grad
Hinweis:	Enthält Sulfite