

Bischofsmühle

NIEDER-OLM



SCHEUREBE

CHARAKTER

Exotische Fruchtaromen mit lebendiger Säure zeichnen unsere Scheurebe aus. Die Reben wachsen auf dem Nieder-Olmer Klosterberg mit Ausblick über ganz Rheinhessen. Die Trauben wurden in den frühen Morgenstunden bei kühlen Temperaturen gelesen und sofort mit Trockeneis vor Oxidation geschützt. Nach kurzer Standzeit unter Luftabschluss wurden sie in einer pneumatischen Presse gekeltert. Der Wein wurde bei maximal 18 °C langsam auf der Feinhefe vergoren und durch runterkühlen die Gärung bei einem bestimmten Süßegrad gestoppt. So erhalten wir diesen feinfruchtigen, exotischen Wein mit natürlicher Restsüße der Lust auf mehr macht.

EMPFEHLUNG

Begleiter zu aromatisch-würzigen Ragouts von Fisch und Geflügel, gerade auch zur asiatischen Küche.

Qualitätsstufe:	QbA/Gutswein
Erzeuger/Weingut:	Gutsabfüllung
Jahrgang:	2022
Farbe:	weiss
Geschmack:	fruchtig
Lagerfähigkeit:	2 Jahre
Trinktemperatur:	6-8° C
Alkoholgehalt:	11 % vol.
Restzucker:	17,7 g/l
Säure:	6,2 g/l

Weingut Bischofsmühle
Wassergasse 64
55268 Nieder-Olm
weingut-bischofsmuehle.de
info@weingut-bischofsmuehle.de

