

MEISER



ALZEYER RÖMERBERG SCHEUREBE KABINETT 2021

Im Glas zeigt die Scheurebe blassgelbe grüne Reflexe. In die Nase steigt der betörende Duft nach schwarzer Johannisbeere. Kurz darauf entwickelt sich ein tolles Aromenspiel von Aprikose und Orange. Im Mund zeigt sich die Scheurebe geschmeidig harmonisch und kraftvoll. Die eigene Fruchtsüße ist harmonisch in den Wein eingebunden und entstand durch das Abstoppen der Gärung. Die opulenten Aromen werden elegant durch die feine Säure umspielt. Die Scheurebe ist ein Klassiker in unserem Weingut, der auf dem Alzeyer Römerberg ideale Anbaubedingungen findet. Durch den stark kalkhaltigen Boden werden hier die Aromen besonders zum Ausdruck gebracht. Gleichzeitig ist es die gleiche Lage, in der Georg Scheu 1916 erstmals die Rebsorte Scheurebe kreuzte.

GESCHMACK	lieblich
WEINART	weiß
BODEN	Ideale Anbauverhältnisse für die Scheurebe auf dem humosem Kalksteinboden am Alzeyer Römerberg.
ALLERGENE	Sulfite
ALKOHOLGEHALT	10 % vol.
SÄURE	6,1 g/l
RESTSÜSSE	46,9 g/l

WEINGUT MEISER

Alzeyer Straße 131 • 55239 Gau-Köngernheim

Telefon: +49 (0) 6733508

www.weingut-meisser.de • frank.meiser@weingut-meisser.de